

Cig Borek

Malzemeler

Yarım cay bardagi siviyađ

1 corba kasigi sirke

İki bucuđ su bardagi un

1 cay bardagi su

1 cay kasigi tuz

İci icin:

250 gram yagsiz kiyma

1 adet kuru sođan

Tuz, karabiber

Yarım cay bardagi su

Kizartmak icin: Siviyađ

Yapilisi

Siviyađ, un, tuz, ve su iyice yogrulur. Hazirlanan hamurdan mandalina buyuklugunde parcalar koparilip her biri merdane ile pasta tabagi buyuklugunde acilir.

İci icin; kiyma, ince kiyilmis sođan, tuz, ve su yogrulur. Hamurun bir kenarina kiymali harctan yerlestirilip diđer tarafini uzerine kapatilir, uclari yapistirilir. Hamur ve ic harc bitene kadar isleme devam edilir. Cig borekler kizgin siviyađda arkali onlu kizartilir. Kagit havlunun uzerinde fazla yađi suzulduktan sonra servis tabagina alinir. Sicak olarak servis yapilir.