

Kolay Cig Borek

Malzemeler

5 bardak un
1.5 bardak su
1 tatli kasigi tuz
1 yumurta
Ic harci:
250 gram kiyma
2 sogan
1 cay kasigi karabiber
1 cay kasigi tuz

Yapilisi

Unumuzun ortasinda havuz aciyor icine yumurtayi kiriyoruz. Uzerine 1 tatli kasigi tuzu ekliyoruz ve suyumuzu koyup karmaya basliyoruz. Hamur ele yapismaz hale gelince dinlenmeye birakiyoruz. Soganlari rendeliyoruz ve kiyamaya katiyoruz. Uzerine karabiber ve tuzu da ekleyip kariyoruz. Hamurumuzu kucuk bir madalina boyutunda koparip aciyoruz. Hamurun yarisina ic harcimizi koyup yaydiriyoruz. Diger yarisini uzerine kapatip kiyilarini iyice yapistiriyoruz.Kaynayan yagin icine boreklerimizi atiyoruz. Borekler altin sarisi renginde olunca yagdan aliyoruz. Cig boreklerimiz hazır,afiyet olsun :)