

# Çibörek

Toplam 55 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Orta

~520 kcal

Açılış 6/10

İnce hamurunun k1yma ile harçla kapatılıp kızartılarak Tatar böreği.

## Malzemeler

- 4 su bardağı Un
- 1.5 su bardağı Su
- 350 gr Dana k1yma
- 1 adet Soğan
- 1 çay kaşığı Karabiber
- 3 su bardağı S1yağ
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

1. K1yma harçna geçmeden önce unu, suyu ve çalışma alanını hazırlayın.
2. Hamuru sertçe yoğurup tezgahta 20 dakika dinlendirin.
3. K1yma soğan, tuz ve karabiberle sulu bir iç hazırlayın.
4. Hamurları 1 parçla kapatıp kızartmağda 3-4 dakika kızartın.
5. Çibörek tarifini k1sı bir dinlenmeden sonra servis edin.

### PÜF NOKTASI

Hamuru ince açıp kenarları bastırarak kızartırken harç dışarı çıkmaz.

### SERVIS ÖNERİSİ

Ayrıla sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten