



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİĞER BÖREĞİ (BURSA)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Bursa'da yaşayan balkan göçmenleri tarafından yaygın olarak yapılmaktadır. Un, su, sıvı yağ, tuz ve maya ile hamur yoğrulur. Günümüzde yaş mayasının kullanıldığı börek yapımında daha önceki yıllarda ekmek yapımında kullanılan hamur mayası katılıyordu. Hamur sıcak su ile yoğrularak bir süre dinlendirilir. Böreğin iç harcı için dana ciğer kuşbaşı doğranır, ocağın üzerinde kısık ateşte ciğerler tam pişinceye kadar kavrulur, pişen ciğerlerin üzerine kuru soğan küp şeklinde doğranır, üzerine domates ve yeşil biber doğranarak tuz ve karabiber eklenerek soğuması beklenir. Daha sonra beş büyük ve beş küçük bezelere ayrılarak üst üste konur, aralarına yağ sürülür, önce beş büyük beze aynı anda oklava ile açılır. Beş kat olan yufka tepsinin boyutundan daha büyük açılmaya çalışılır. Tepsinin üzerine serilen yufkanın üzerine, tepsinin kenarlarına gelecek şekilde lor serpilir, tepsinin ortası ciğer için boş bırakılır. Küçük bezeler aralarına yağ sürülmüş olarak, tepsinin ortasını kaplayacak büyüklükte açılarak bekletilir. Böreğin iç harcı olarak hazırlanan ciğer yufkanın ortasına dökülür. Tepsinin dışında kalan yufkalar içeri doğru kıvrılarak tepsinin içine yerleştirilir. Boş kalan orta kısma beşli olarak açılan küçük yufka kapak şeklinde yerleştirilerek harcın üzeri kapatılır, tepsinin üzerine yarım çay bardağı su ile sıvı yağ karıştırılarak dökülür. Yaklaşık bir saat bekletilerek kabarması sağlanır, fırında orta ateşte kızarıncaya kadar pişirilir.

