



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİBÖREK HAKKINDA

Çibörek, Kırım Tatarları arasında adı birleşik olarak: Şırbörek, Şuberek, Çiberek, Çuberek, Çiborek şeklinde adlandırılır. Türkiye türkçesinde adlandırılırken yanlış bir anlam kazanarak çiğ börek olmuştur, bu yemek çiğ köfte gibi çiğ et ihtiva etmez, ancak et böreğe (içli köfte gibi birçok Anadolu yemeğinin tersine) pişirilmeden konur.

Yarımcı, Trakya mutfağının sevilen bir hamur işidir. Yarım ay şeklinde katlanmasından sebep bu isimi almıştır. Böreğin adı konusunda çeşitli görüşler vardır. Bir görüş "şırbörek" adının pişerken çıkan kızarma sesinden geldiğini öne sürerken, diğer bir görüş de Kıpçak lehçesinde lezzetli anlamına gelen "şı", "çi" kelimesinden geldiğini öne sürer. Buna göre, çibörek, "lezzetli börek" demektir.

1860 Kırım Savaşı'nın da etkisiyle, göçmen Tatarlar tarafından Anadoluya getirilmiştir. Bu göçün önemli bir kısmını alan Eskişehir mutfağının parçası olmuştur.

Eskişehir Çiğ böreği (Çibörek) tescillenmiş ve coğrafi işaret almıştır.

