ÇİĞ BÖREK (ESKİŞEHİR)

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

Un
Su
Tuz
Kıyma
Soğan
Karabiber

Un, su, tuz ile hamur yoğrulur. Hamur bir süre dinlendirildikten sonra koparılan küçük parçalar oklavayla kahve fincanının tabağı boyunda ince ince açılır. Kıyma, soğan ve karabiber karıştırılıp yoğrularak iç hazırlanır. Hazırlanan iç, hamurun yarısına konulur. Ve yarım ay şeklinde katlanır. Kenarları fazla hamur çıkmamasına özen göstererek çiğbörek bıçağıyla kesilir. Kazanda kızartılır.

Not: Çiğbörek, Orta Asya'dan gelen bir gelenektir. Halen Orta Asya'da yaşayan Türk topluluklarında da bilinmekte ve severek tüketilmektedir. Yemek günümüzde çelik ve alüminyum kazanlarda yapılıyor fakat geçmişte "şöyin kazan" adı verilen oldukça derin kazanlarda yapılıyordu.
Çiğbörek, geçmişte düğün ve diğer törenlerde misafirlere sunulan özel bir yemek olarak itibar görmekteydi. Ancak günümüzde bu geleneksel yiyecek dünya mutfağı ve fast food kültürü karşısında önemini korumak, yayılma alanını genişletmek için kullanım alanını genişletmiştir. Çiğbörek bir Tatar yemeği olmakla beraber senelerdir Eskişehir'de yapılmaktadır. Şehir merkezinde birçok lokantada yerli ve yabancı turistin beğenisine sunulmaktadır. Bugün, Çiğbörek düğünlerde, cenazelerde, özel günlerde konuklara sunulan yöresel tatlardandır.
Günümüzde Çiğbörek olarak bilinen bu yemek önceleri Şırbörek olarak bilinirdi. Bunun nedeni ise kızartmak için yağa atıldığında böreğin çıkardığı "şır" sesidir.

© lezzetler.com tarif no:105714 • adı:Çiğ Börek (Eskişehir) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:26.04.2024 - 16:49