



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## 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 çığbörek bıçağıyla kesilir. Kazanda kızartılır.

Not: Çığbörek, 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. Çığbörek, 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. Çığbörek bir Tatar yemeği olmakla beraber senelerdir Eskişehir'de yapılmaktadır. Şehir merkezinde birçok lokantada yerli ve yabancı turistlerin beğenisine sunulmaktadır. Bugün, Çığbörek düğünlerde, cenazelerde, özel günlerde konuklara sunulan yöresel tatlılardır. Günümüzde Çığbörek olarak bilinen bu yemek önceleri Şırbörek olarak bilinirdi. Bunun nedeni ise kızartmak için yağ atıldığına göre "şır" sesidir.

