



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİĞBÖREK (ESKİŞEHİR)

Hamuru için:

3 su bardağı un

1 tatlı kaşığı tuz

1 su bardağı ılık su

İç harcı için:

250 gram orta yağlı kıyma

1 küçük kuru soğan

Karabiber

Tuz

Su

Kızartmak için:

Sıvı yağ

Öncelikle su ve tuzu yoğurma kabında karıştırın.

Ardından bir yandan yoğurun bir yandan azar azar unu ekleyin.

Çiğbörek hamuru sert olmalıdır. Bu kıvamı elde edecek şekilde un ve su miktarını değiştirebilirsiniz.

Yoğurduğunuz hamuru üzerini örterek kısa bir süre dinlendirin.

Bu esnada böreğin içi için soğanı rendeleyin.

Tek sefer çekilmiş kıymayla karıştırın.

Tuz ve karabiberini ilave edin.

Bir miktar da su ekleyerek kıymanın sulanmasını sağlayın. Kıymayı sulandırmazsanız böreğin içinde topaklanır, dağılmaz.

Hamuru bezelere ayırıp çok büyük olmayacak şekilde açın.

Ortasına kıymalı içten koyup D şeklinde katlayın.

Daha iyi yapışması için kenarlarını kesin. Kestiğiniz parçaları atmayın, birleştirip yeniden açabilirsiniz.

Börekleri hazırlarken ilk yaptıklarınızın kurumaması için üstlerini mutlaka örtün.

Bütün malzemeyi bu şekilde tükettikten sonra börekleri kızartma işlemine başlayın.

Sıvı yağı iyice kızdırdıktan sonra börekleri ikişer ikişer tavaya alın.

Kızartırken tavayı sallarsanız daha iyi kabarır. Altını üstünü kontrol ederek kızartın.

