



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

Çİ BÖREK (ESKİŞEHİR)

Hamur için:

3 su bardağı un

1 su bardağı ılık su

1 tatlı kaşığı tuz

2 tatlı kaşığı üzüm veya elma sirkesi

İç harcı için:

300 gr kıyma

1 adet soğan rendesi

1 tatlı kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı tuz

Yarım çay bardağı su

Kızartmak için:

Sıvı yağ

Bir kapta kıyma, soğan rendesi, karabiber, tuz ve suyu karıştırın. Harcınızın sulu olmasına özen gösterin.

Bir kapta un, ılık su, tuz ve sirkeyi karıştırın. Orta yumuşaklıkta bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Hamurunuzu un serptiğiniz tezgaha alıp bezelere ayırın.

Bir bezeyi merdane yardımıyla orta büyüklükte bir tabak boyutunda, incecik açın. Açtığınız hamurun kenarlarına harçtan koyun ve kenarlarını içe doğru kapatın. Böreğinizi bohça gibi sarın ve fazla hamuru kesin.

Bir tavada sıvı yağı kızdırın. Böreklerinizi kızgın yağda alt üst kızartın ve fazla yağı kağıt havlu üzerinde süzdürün.

Sıcak servis yapın.

Not: Kıymayı sulandırmazsanız böreğinizin içerisinde bir yerde toplanacaktır. Çiğ börek, Kırım Tatar mutfağına ait geleneksel bir lezzettir. 1860 Kırım Savaşı'ndan sonra göç eden Tatarlar tarafından Anadolu'ya getirilmiş ve Eskişehir mutfağının önemli bir parçası haline gelmiştir.

