



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİBÖREK (ESKİŞEHİR)

Hamuru İçin:

2,5 su bardağı beyaz un

1 çorba kaşığı sirke (hamurun kabarmasını sağlar)

1 çay bardağı su (yetmezse ilave edin)

Tuz

Tezgahı unlamak için ayrıca un

İçinin Harcı:

250 gram az yağlı kıyma

1 adet incecik kıyılmış kuru soğan

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı silme karabiber

1/2 çay bardağı su

Kızartmak İçin:

Bol miktarda sıvıyağ

Genel olarak "çiğböreğ" olarak bilinse de adı aslında "çibörek" olarak geçen bu lezzet, Kırım Tatarlarının Eskişehir'e en güzel katkılarından. Soğan, kıyma ve çeşitli baharatlardan oluşan karışımın hamurla enfes buluşması sonucu ortaya çıkan çiböreği, sadece kıymalı yemek zorunda da değilsiniz. Eskişehir'de hemen her restoran çiböreği çeşitli malzemelerle farklılaştırarak da sunuyor.

Yanında yoğurtlu ya da salçalı soslardan kullanmanızı da şiddetle tavsiye ederiz.

