



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİĞBÖREK (ESKİŞEHİR)

<https://www.eskisehirliyiz.biz>

1,5 kg un

su

bir çorba kaşığı tuz

yarım kilo kıyma

normal büyüklükte üç soğan

bir tatlı kaşığı karabiber

yağ.

İç Hazırlanışı: Kıyma rendelenmiş soğan ve karabiber karıştırılıp yoğrulur.

Un, su ve tuz karıştırılıp hamur yapılır. Hamur yumruk büyüklüğünde beş parçaya ayrılır. Her parça yufka halinde fakat yufkadan kalın olarak oklava ile açılır. İçler, yufkanın içine ceviz büyüklüğünde parçalar halinde konulur.

Yufkalar ikiye katlanıp kesilir. Bu parçalar yağda kızartılır. Şırbörek ayran ve çay ile sunulur.

