



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ESKİŐEHİR BÖREĞİ

Hamuru için:

3-4 su bardađı un

1 tatlı kaŐığı tuz

Aldığı kadar su

İçi için:

1 kilo kıyma

6 çorba kaŐığı rendelenmiŐ soğan

1 çay bardađı kadar su

1 tatlı kaŐığı tuz ve karabiber

Kızartmak için bol miktarda ayçiçeği yağı

Hamuru yoğurup ince bir Őekilde unlanmiŐ zeminde açın. Pasta tabağı büyüklüğünde kesin içine kıymalı iç harcı çığ olarak koyup kapatın. Kenarlarını çatalla bastırıp kapatın ve kızgın yağın içinde güzelce piŐirin sıcak ikram edin. Kıymaya rendelenmiŐ soğan, tuz karabiber ve biraz su karıŐtırılır.
