



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ESKİŞEHİR ÇÖREĞİ

Hamur Malzemesi:

1 Bardak suyun içine 1,5 çorba kaşığı toz maya, 1 kesme şekeri konularak kabarması beklenir. Kabardıktan sonra içine,

1 yumurta,

1/2 bardak yoğurt,

1/2 bardak sıvı yağ,

1/2 kilo un,

Tuz

katılarak hamur yapılır. Hamurun üzerini sıcak tutmak için bir örtü yada kapak kapatılır. Hamurun kabarması beklenir. Diğer yandan hamurun iç malzemesi hazırlanmaya başlanır.

İç malzemesi için;

1 büyük soğan

1 sivri biber

250 gr.kıyma

1,5 domates

tuz-karabiber

Tavanın içine az yağ konularak önce soğanlar öldürülür, diğer malzemeler sırasıyla konularak fazla kavurmadan biraz çevrilir.

Küçük bir kaseenin içine parmaklarımızı batırmak için sıvı yağ konur. Hamur kabardıktan sonra ufak bir parça kopartılıp yağlı parmaklarla hafifçe içi açılıp malzemesi konur üzeri kapatılır ters çevrilerek tepsiye aralıksız dizilir.

Üzerine;

1 yumurta çırpılır, içine 3-4 kaşık yoğurt ve az yağ konularak karıştırılır. Hamurların üzerine kaşık kaşık dökülür. Üzerine susam-çörek otu serpilip önceden ısıtılmış fırında 200 derecede pişirilir.

[ML® Eskişehir Çöreği için tıklayın](#)