



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞIK BÖREK (ESKİŞEHİR)

<https://www.eskisehirliyiz.biz>

1 kg. un
kırmızıbiber
karabiber
su
tuz
yağ
250 gr. Kıyma
üç baş normal büyüklükte soğan.

Un, su ve tuz karıştırılarak hamur yapılır. Hamur dört parçaya ayrılır. Bu parçalar yufkadan kalın açılır. Bıçakla iki parmak genişliğinde, kare biçiminde kesilir. Parmak ucuyla iç olan kıyma konulur. Şapka biçiminde kıvrılır. Sonra kaynar suya atılarak pişirilir. 40 dakika sonra kızgın yağa atılan kırmızı biber üzerine konur. Bu mantılar nohut tanesi büyüklüğünde yapılarak kaşık börek çorbası elde edilir.