



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SİGARA BÖREĞİ (ESKİŞEHİR)

Malzemeler:

Hamuru için;

Un

su

tuz

İç Harcı için;

3 adet haşlanmış patates

1 adet kuru soğan

Kimyon

Karabiber

Nane

Kekik

Salça

Hazırlanışı:

İlk olarak un elenir. Tuz ve su katılır. Kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğurulur. Dinlenmeye bırakılır. İç harcı için 1 adet kuru soğan doğranır, yağda kavrulur. Patates rendelenir. Baharatlar katılır. Soğan, patates ve baharat karıştırılır. İç harç meydana gelir. Hamur bezelere ayrılıp un ile açılır. Sonra üçgen şeklinde kesilir. İç harcını yerleştirip sarılır. Daha sonra tencereye sıvı yağ konur. (Kararınca) Yağ ısındıktan sonra sigara böreklerini kızartırız. Servis yaparken peçeteli bir kağıt yardımıyla yağ emilir.