

Eskişehir Çibörek

Toplam 53 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 18 dk

6 kişilik

Orta

~415 kcal

Açılış 16/10

Çibörek, ince açılan hamura sulu kıymalı harc koyup yarım ay kapatarak kızgı yağda puf puf kızartan Eskişehir klasiğidir.

Malzemeler

- 4 su bardağı Un
- 1.3 su bardağı Su
- 1 yemek kaşığı Sirke
- 350 gr Dana kıyma
- 1 adet Soğan
- 1 çay kaşığı Karabiber
- 3 su bardağı Yağ
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılış

1. Un, su, sirke ve tuzla pürüzsüz hamur yoğurun.
2. Hamuru 20 dakika dinlendirin, gluten gevşesin ve ince açılabilir.
3. Kıyma rendelenmiş soğan, tuz, karabiber ve 0.5 çay bardağı suyu karıştırın.
4. Hamuru 12 bezeye ayırıp pasta tabağı büyüklüğünde ince açın.
5. Harcı yarım ay hamuru yarım ay kapatıp kenarları bastırın.
6. Çibörekleri 180°C yağda her yüzü 2 dakika kızartın.
7. Kağıt havluya alıp 2 dakika dinlendirdikten sonra servis edin.

PÜF NOKTASI

Harca az su eklemek kıyma üzerinde buharla pişirir; kenarları kapatmak suyun kaçmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında ayran ve turşuyla, yağdan çikolata servis edin.

Alerjenler

Gluten