

Cigborek(Eskisehir)

Malzemeler

Hamuru icin:

6 su bardagi un

3 su bardagi su

1 tatli kasigi tuz

Ici icin:

2 orta boy rendelenmis kuru sogan

500 gram orta yagli kiyma

1 cay kasigi karabiber

1 tatli kasigi tuz

Kizartmak icin:

Sivi yag

Yapilisi

Yogurma kabina unu ilave edin.Sonra suyu ve tuzu koyup yumusak bir hamur elde edene kadar iyice yogurun.

Hamuru 30 dakika kadar dinlendirin.Hamur dinlendikten sonra ceviz buyuklugunde bezeler hazirlayin.Merdane yardimiyla cok ince bir hamur elde edene kadar acin.(Yapismamasi icin acarken mutlaka altini ustunu unlayin.)

Rendelenmis sogan, kiyma, tuz ve karabiberi ici icin karistirarak hazirlayin.Surulebilir olmasi icin icine az miktarda su ilave edin. Harci actiginiz hamurlarin yarisina surup yarim ay seklinde katlayin.Kenarlarini hamur kesici veya cay tabaginin kenariyla kesin.Kizgin ve bol yagda cevirecek iki tarafi da kizarana kadar iyice pisirin.AFIYET OLSUN:)