# ESKİŞEHİR ÇÖREĞİ

1 kibrit kutusu kadar yaş maya
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 çay bardağı ılık su
1 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 çay bardağı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
200 gr kıyma
2 adet orta boy kuru soğan
1 adet sivri biber
1 adet orta boy domates
3 çorba kaşığı sıvı yağ
2 çorba kaşığı su
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı yoğurt
1 çorba kaşığı susam

# Derin bir kabın içine yaş maya, ılık su ve toz şeker konur. Parmak uçlarıyla maya eriyene kadar karıştırılır. Üzerine yumurta, yoğurt, sıvı yağ ve tuz eklenir.
# Malzemede pürüz kalmayacak şekilde çırpıcı ya da çatalla karıştırılır. Üzerine ele yapışmayacak kıvam alana kadar elenmiş un eklenerek yoğrulur.
# Elde edilen hamurun üzeri kapatılır, ılık bir ortamda 1 saat bekletilir. Bu arada çöreğin içi hazırlanır.
# Kuru soğanlar çok ince kıyılır, bir tavaya aktarılır. Üzerine sıvı yağ ve su konur. Kısık ateşte soğan yumuşayana kadar pişirilir.
# Daha sonra kıyma ve ince doğranmış sivri biber eklenir. Orta ateşte kıyma suyunu bırakana kadar pişirilir. Üzerine rende domates, karabiber ve tuz eklenir. Tam pişmeden ateşten alınır.
# Kabaran hamurdan ceviz kadar parçalar alınır. Unlu zeminde parmak uçlarıyla bardak ağzı büyüklüğünde açılır.
# Hamurun ortasına iç biraz suluca konur, kenarlarından ortaya toplanır. Ek yeri alt tarafa getirilir.
# Yağlanmış yada yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine çörekler az aralık vererek dizilir. Fırına vermeden önce, ılık bir ortamda 20 kadar bekletilir.
# Süre sonunda çöreklerin birbirine deyecek şekilde kabarması gerekir. Yumurta,yoğurt ve yağ iyice çırpılır, Çöreklerin üzerine kaşıkla konur. En son susam serpilir.
# Tepsi önceden ısıtılmış 200 derece fırına verilir. Çörekler kızarana kadar pişirilir.
# Sıcak ya da ılık olarak servise sunulur.

Not: Eskişehir çöreğinin içi kavurmadan, biraz daha su ekleyerek az haşlayarak da hazırlanabilir.