# Czebureki (Lilia Drobnikowska)

Przepis na czebureki przekazywany jest z pokolenia na pokolenie. Jest to potrawa bardzo popularna przy wschodniej granicy Polski. W Polsce wykonywana przez starsze gospodynie podczas rodzinnych świąt na potrzeby domowników.
Czebureki kształtem przypominają pierogi, ale są dużo większe, spłaszczone, koloru złocistego, o zapachu świeżego ciasta. Są wilgotne, ciężkie, z soczystym farszem.
Wykonuje się je zagniatając ciasto z sera twarogowego (najlepiej domowej roboty), mąki pszennej, jajek, sody oczyszczonej i octu. Do środka pieroga wkłada się farsz z mielonego, wołowo-wieprzowego, przyprawionego mięsa i podsmażonej cebulki (m dodać bulionu lub wody dla rozluźnienia konsystencji). Smaży się na głębokim gorą tłuszczu.
Czebureki podaje się na gorąco, prosto z patelni.