



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖREK ÇORBASI (GAZİANTEP)

250 gr az yağlı kıyma
500 gr kemikli et
2 su bardağı un
2 su bardağı süzme yoğurt
1 adet yumurta
1 adet soğan
1 tatlı kaşığı salça
2 orba kaşığı tereyağı
½ çay kaşığı nane
1 ay kaşığı karabiber
1 ay kaşığı tuz

Nohutu gecedenden ıslatın. Soğanı yemeklik doğrayın, 1 kaşık tereyağında pembeleştirin. Kıymayı ilave ederek kavurun. Başka bir kaptaki un ve tuzu karıştırıp ortasını ukurlaştırın. Kavrulmuş kıymayı ekleyip biraz su ile sert bir hamur yapın. Hamuru merdane ile açın ancak çok ince olmamalı. Üçgen şeklinde katlandığında bir nohut büyüklüğünde olacak şekilde küçük kareler kesin. Tepsiye alın ve yaklaşık 6-6,5 saat kurumaya bırakın. Gecedenden ıslattığınız nohuta eti ekleyerek iyice pişirin. Hazırladığınız hamurları ekleyip 10-15 dakika daha kaynatın. Başka bir kabın içinde süzme yoğurdu bir bardak su, tuz ve yumurta ile çırpın. 2 dakika kadar kaynattıktan sonra diğerk tarafa pişmiş olan çorbaya ilave edin. Çok az yağda salça ve naneyi ezin. Yemeğini üzerine karabiberle birlikte gezdirin. Sıcak olarak servis yapın.