



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖREK ÇORBASI (KAYSERİ)

2.5 su bardağı un

1 yumurta

Yarım su bardağı su

Tuz

İç malzemesi:

150 gr kıyma

Yarım demet maydanoz

2 soğan

8 su bardağı su

1 su bardağı haşlanmış mercimek

2 orba kaşığı margarin

2 orba kaşığı salça

1 tatlı kaşığı tuz

Kuru nane

1 Un, yumurta, su ve tuzu karıştırıp sert bir hamur hazırlayın. 15 dakika dinlenmeye bırakın.

2 Kıyma, maydanoz ve rendelenmiş soğanla i malzemeyi hazırlayın.

3 Dinlenen hamurdan kalın bir yufka açıp birer santimlik kare parçalar kesin. Üzerlerine birer tutam kıymalı harç yerleştirip bohça şeklinde kapatın.

4 8 su bardağı suyu geniş bir tencerede kaynatın. Hazırladığınız bohçaları kaynamakta olan suya atıp 10 dakika haşlayın. Mercimeğı ekleyip 5 dakika daha kaynatın.

5 Margarini tavada eritip salçayı ilave edin ve birkaç kez karıştırdıktan sonra tencereye ekleyin. Ateşten alıp kuru nane ile süsledikten sonra sıcak olarak servis yapın.