GAZİANTEP USULÜ BÖREK ÇORBASI

1 su bardağı nohut
350 gram kuşbaşı et
5 su bardağı su
1 adet yumurta
1 kg yoğurt
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
Nane
Hamur için:
1 adet yumurta sarısı
1 adet soğan
100 gram kıyma
1 tatlı kaşığı salça
Tuz
Karabiber
Aldığı kadar un

Hamur için yumurta sarısı, kıyılmış soğan, kıyma, salça, tuz ve karabiberi karıştırın. Aldığı kadar un ilave edip, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edin. Yarım saat dinlendirip, ceviz büyüklüğünde bezelere ayırın. Bezeleri ayrı ayrı ovucunuzun içinde yuvarlayıp, şerit haline getirin. Şeritleri ince kesip, kuruması için önceden ısıtılmış 200 derece fırında 10-15 dakika bekletin. Nohudu haşlayıp, kabuklarını soyun.
Suyu bir tencereye alıp, eti haşlayın. Etin yumuşamasına yakın, kuruttuğunuz hamurları ekleyin. Hamurlar yumuşadığında, nohudu ilave edin. Yumurta ve yoğurdu mikserle çırpıp, derin bir tencereye alın. Kaynayana dek karıştırarak pişirin. Kaynadıktan sonra etli karışımı ekleyip, birlikte pişirin. Ayrı bir yerde tereyağını eritip, nane ilave edin. Bir-iki çevirip, ocaktan alın. Naneli tereyağını çorbanın üzerine gezdirip, sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:69911 • adı:Gaziantep Usulü Börek Çorbası • gönderen:meftune • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:34