



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ZEYTİN BÖREĞİ

<https://www.gaziantepmutfagi.org>

3 bardak yeşil zeytin (çekirdeksiz)
250 g az yağlı kıyma
1 adet büyük soğan
5 adet taze soğan
2 demet maydanoz
1 bardak ceviz
2 yemek kaşığı sadeyağ veya
½ bardak zeytinyağı
1 yemek kaşığı pul kırmızıbiber
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Kıymayı tavada suyunu salıp çekinceye kadar kendi yağında kavurun.

İnce doğradığınız soğanları sadeyağda rengi şeffaflaşmaya kadar çevirin.

Sadeyağ yerine isterseniz zeytinyağı da kullanabilirsiniz.

Bu arada zeytini kıyıp soğana ekleyin ve bir süre daha birlikte kavurmaya devam edin.

Biraz çevirdikten sonra kıymayı da ekleyin.

Cevizi bıçakla kıyın.

Zeytinler iyice yumuşayınca ceviz, ince kıyılmış taze soğan, maydanoz, pul kırmızıbiber, karabiber ve tuzu koyun.

Hepsini birlikte birkaç kez daha çevirin ve ocaktan alın.

Harcı pide fırınına gönderin ve kapalı olarak pişirtin.

Eğer evde yapıyorsanız, hamuru ince uzun pide gibi açın ve harcı boydan yarısına döşeyerek hamurun ikinci yarısını üstüne kapatın.

Önceden ısıtılmış kızgın fırında pişirin.

Not: Bu börek cevizensiz de yapılabilir. Harcına salça, nar pekmezi veya limon suyu katabilir ve biraz daha ekşimsi bir lezzet elde edebilirsiniz. Dilerseniz taze veya kuru kıyılmış sarımsak ekleyebilirsiniz. Bir zamanlar kıyma yerine topaçlısı da yapılmış. Top şeklinde yuvarlanarak kurutulmuş kıyma kavurması olan topaç yerine ince doğranmış kavurma da kullanabilirsiniz. Zeytin böreği, Gaziantep mutfağına has çok özel bir börek çeşididir. Bu tarif için kullanılacak zeytin, evlerde kış için salamuraya yatırılan özel, yerli bir türdür. Sakın ola, bu böreği piyasadaki ekşisi keskin salamura yeşil zeytinlerle denemeye kalkışmayın. Antep zeytini bulamasanız bile, zeytin tadını yoğun olarak hissedebileceğiniz kırma zeytin gibi bir çeşit ile yapın.

