



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMURLU ŞİŞ BÖREK (ADANA)

Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı

Hamuru için:

1 kg. un

2 limon

2 yumurta

1 kaşık tuz

Alabildiği kadar su

İçi için:

Yarım kg. yağsız kıyma

1 kaşık biber salçası

1 büyük baş kıyılmış kuru soğan

Karabiber

Pul biber

Sosu için:

1 kaşık domates salçası

Kuru nane

1 kaşık biber salçası

1/2 paket margarin

Hamur malzemeleri karıştırılarak sertçe bir hamur yoğrulur. Hamur iki ayrı bezi yapılarak 1/4 cm. eninde açılır. Açılan hamur 3 cm. kareler halinde kesilir. Kesilen karelere iç malzemesi paylaştırılır. Üçgen şeklinde kapatılır. Kapatılan hamurlar yağda kızartılarak servis tabağına koyulur. Üzerine sarmısaklı yoğurt dökülür. Yoğurdun üzerine yağ ve salça gezdirilir.

Not: istenilirse yoğurt dökülmeyebilir.