



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIYMASIZ ZEYTİN BÖREĞİ (GAZİANTEP)

Gaziantep Mutfak Sanatları Eğitim Merkezi

4 Su Bardağı Çekirdeksiz Salamura Yeşil Zeytin  
1 Su Bardağı Kırılmış Ceviz İçi  
100 g Tereyağı veya Zeytinyağı  
1 Demet Maydanoz  
2 Baş Kuru Soğan  
3-4 Diş Sarımsak  
½ Yemek Kaşığı Biber Salçası  
½ Yemek Kaşığı Domates Salçası  
2 Yemek Kaşığı Nar Ekşisi  
½ Limonun Suyu  
1 Yemek Kaşığı Kırmızı Pul Biber  
1 Çay Kaşığı Kimyon  
1 Çay Kaşığı Karabiber

Soğanlar kıyılıp tereyağı içinde hafif soldurulup, soğutulur. Uygun bir tepsi içine zeytin, maydanoz ve sarımsaklar kıyılır. Üzerine ceviz içi, salçalar, kırmızı pul biber, nar ekşisi, karabiber, soldurduğumuz soğanlar, kimyon ve yeterli tuz ilave edilerek iyice karıştırılır. Pide fırınında kapalı olarak pişirilir. Fırından gelince bekletilmeden yenilmelidir.

Not: Yanında tere, turp, turşu ve ayran tavsiye edilir.