



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TOPAÇLI BÖREK (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

Topaç
1 bardak süt
2 demet maydanoz
5 adet taze soğan
1 avuç taze tarhın (tarhun)
1/2 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı toz kırmızıbiber
1 yemek kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı yenibahar
1 çay kaşığı karabiber
1,5 tatlı kaşığı tuz

Kavurmayı iyice kavurun. Eriyip tamamen yağın salınca sütü ekleyin ve kavurmaya devam edin. Bir tepsiye koyup, ince kıyılmış maydanoz, taze soğan, tarhın, salçalar, kırmızıbiber, karabiber, yenibahar ve tuz ile karıştırın.

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, kış için sonbaharda hazırlanan ve adına topaç denilen kavurma ile yapılabilir. Topaç bulamayanlar, yerine yarım kg iyi kalite kavurma kullanabilirler. Bunun için kavurma ince kıyılır, tavada ısıtılıp kavrulur.