# BÖREK ÇORBASI (GAZİANTEP)

Gaziantep İl Emniyet Müdürlüğü

100 gr. kıyma
750 gr. kuşbaşı et
1 kg. süzme yoğurt
500 gr. un
250 gr. nohut
125 gr. zeytinyağı
1 adet yumurta akı
Tuz, karabiber, nane

Kıyma önce 2 yemek kaşığı yağ ile tavada kavrulur.Soğanlar ince ince doğranarak tavanın içine eklenir. Soğanlarda kav rulunca ocaktan indirilir ve soğumaya bırakılır. Bir kap içine un,soğumuş olan kıyma, karabiber, tuz be bir bardak su konarak sert bir hamur elde edinceye kadar yoğrulur. Elde edilen hamur üzeri ıslak bir bezle örtülerek 10-15 dk. dinlendirilir. Dinlendirilen hamur 8 parçaya ayrılarak bezeler yapılır. Bezeler elle 1-2 cm. kalınlığında açılır ve bıçakla tavla zarı büyüklüğünde küçük küçük doğranır. Doğranan böreklerin üzerine un serpi lerek 6 saat dinlenmeye bırakılır. Diğer tarafta kuşbaşı etler bir tencerede 2 yemek kaşığı yağ ile kavrularak akşamdan ıslatılan nohut ve 1,5 lt. su eklenerek kısık ateşte kaynamaya bırakılır. Ayrı bir tencerede yoğurt, 1adet yumurta akı ve bir bardak su ile iyice çırpılır. Daha sonra ocağa konarak kaynayıncaya kadar karıştırılır. Pişmiş et ile nohut azar azar ilave edilir. Hemen arkasından 6 saat dinlenmiş olan böreklerin unu elenerek (unsuz olarak) kaynamakta olan yemeğin üzerine boşaltılır. Yemek ocakta 1 taşım daha kaynatılır ve kızdırılmış yağ ve nane ile yapılan sos yemeğin üzerine dökülüp servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:5371 • adı:Börek Çorbası (Gaziantep) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.04.2024 - 13:31