



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BÖREK ÇORBASI (GAZİANTEP)

<https://www.gaziantepmutfagi.org>

300 g yağsız kuşbaşı et (istenirse)

½ bardak nohut

7-8 bardak su

1 tatlı kaşığı tuz

2 bardak süzme yoğurt

1 adet yumurta

Böreği için:

1½ bardak un

200 g yağsız kıyma

1 adet soğan

1 yemek kaşığı sadeyağ veya tereyağı

1 tatlı kaşığı tuz

1 yemek kaşığı kuru nane

1 çay kaşığı karabiber

Bir gece önceden nohudu üstünü geçecek kadar soğuk su ile ıslatın.

Kuşbaşı etleri üstünü birkaç parmak geçecek kadar su ile tencereye koyun.

Kaynayınca oluşan köpükleri alın. Gecedan ıslatılmış nohut ve tuzu ekleyerek yumuşayınca kadar pişirin.

Çorbanın böreklerini hazırlamak için soğanı ince kıyın.

Kıymayı geniş bir tavada yarım fincan su ile suyunu salıp çekinceye kadar çevirin.

Suyunu çeken kıymaya soğan, 1 yemek kaşığı tereyağı ve yarım tatlı kaşığı tuzu ekleyin ve kavurmaya devam edin.

Soğan şeffaflaşıp yumuşayınca kadar kavurmaya devam edin, ½ çay kaşığı karabiberi ekleyip soğumaya bırakın.

Unu, kalan yarım tatlı kaşığı tuz ve az su ile karıştırarak sertçe bir hamur tutun.

Hamuru iki parçaya bölün. Üstünü bezle kapatıp 20 dakika dinlendirin.

Tezgâh üzerinde hamur yumaklarını oklava ile yufkadan az kalınca açın.

İçlerine kavrulmuş kıymayı eşit miktarda yayın ve ikiye katlayın.

Üstüne bastırarak kıymanın hamura yapışmasını, iyice gömülmesini sağlayın.

Yufkaları 5-6 kat şeklinde kıvrarak katlayın.

Katlanmış hamuru bıçakla önce şeritler, sonra birer parmak kareler şeklinde doğrayın.

İki elin baş ve işaret parmakları yardımıyla sıkarak üçgen prizmalar haline getirin ve bir tepsiye koyun.

Açık havada biraz kurutun, hatta fırınlıyarak hafif renk alacak şekilde kurumasını sağlayın.

Pişen kuşbaşı ete, kurutulmuş kıymalı hamurları ekleyin. Kısık ateşte su oranını arada kontrol ederek 15-20 dakika hamurlar pişene kadar pişirin.

Bir kapta süzme yoğurdu yumurta ile karıştırın.

Çorbanın suyundan azar azar katarak yoğurdu ılıtın ve sonra hepsini çorbaya karıştırın.

Tuzunu kontrol edin. Bir taşım daha kaynatıp servis kâsesine alın.

Üstüne kızdırılmış yağ ile nane ve karabiber ilâve edin.

Not: Börek çorbası, içindeki minik mantıya benzer kıymalı hamur parçalarıyla son derece doyurucudur.

Aslında börek diye anılan, içine kavrulmuş kıyma gömülmüş hamur parçalarıdır; en güzeli de biraz fırınlanarak kurutulmuş olanıdır. Böreğini hazırlamakla uğraşmak istemezseniz hazır mantı ile de yapabilirsiniz.