



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BÖREK ÇORBASI (GAZİANTEP)

Yarım kg yağsız parça et

1 su bardağı nohut

1 kase süzme yoğurt

1 adet yumurta

Tuz, karabiber, su

Üzerine:

1 çorba kaşığı margarin

2 çorba kaşığı kuru nane

Hamur için:

7 kahve fincanı un

1 adet yumurta

2 çorba kaşığı sıvı yağ

1 adet soğan

200 gram orta yağlı

kıyma

Tuz ve su

Kızartmak için:

Sıvıyağ

Unu, yumurtayı, suyu ve tuzu hamur yoğurma kabına alın. Üzerine yeterince su ekleyin. Malzemeler özleşene ve orta sertlikte bir hamur elde edene dek yoğurun. Küçük bir tavaya sıvı yağı aktarın. Küçük küçük kestiğiniz soğanı yağda pembeleştirin. Sonra kıymayı ilave edin. Hazırladığınız bu içi hamura ekleyin. Kıyma ve hamur özleşene dek yoğurun. Elinizde yuvarlayarak, kalem inceliğinde rulolar hazırlayın. Ruloları küp şeklinde kesin. Küçük hamur parçalarını baş ve işaret parmakları arasında sıkıştırarak, şekil verin. Geniş bir tepsiye un serpin. Küçük hamur parçalarını tepsiye yayın. 1 gün süreyle kurummasını bekleyin. Nohutları 1 gün önceden ıslatın. İri doğranmış etleri birkaç kez yıkadıktan sonra tencereye aktarın. Üzerini örtecek kadar su ilave edin. Etin pişmesine yakın, nohutları, tuz ve karabiberi ekleyin. Ayrı bir tavaya sıvı yağı alın. Bir gün önceden hazırladığınız hamurları kızdırılmış sıvı yağda kavurun. Sonra makarna gibi haşlayıp, süzün. Etin üzerine ilave edin. Bir taşıma kaynatın. Ayrı bir kapta süzme yoğurdu ve 1 adet yumurtayı karıştırın. Çok koyu ise etin suyundan ilave edin. Etin, nohudun ve hamurların üzerine ekleyin. Sürekli karıştırarak, pişirin. Küçük bir tavada margarini eritin. Kuru naneyi ilave edin. Bu karışımı çorbanın üzerine döküp, servis yapın.