BÖREK ÇORBASI (KAYSERİ)

1 adet yumurta
1 çay bardağı su
1 tutam tuz
alabildiği kadar un
İçi İçin;
100 gr. kıyma
1 adet orta boy kuru soğan
10-12 dal maydanoz
Çorba harcı için:
1 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı salça
1 tatlı kaşığı tuz
1 çorba kaşığı kuru nane
8 su bardağı su

Un, yumurta su ve tuzdan okuşan sert bir hamur yapılır. 15-20 dakika dinlendirilir. Kıyma ince kıyılmış maydanoz ve rende soğan karıştırılarak iç hazırlanır, hamur unlu zeminde mantı kalınlığında açılır, birer parmak eninde kare şeklinde kesilir. Üzerlerine birer tutam iç konur, bohça gibi kaynatılır. Su kaynatılır, bohçalar suya atılır. Mercemek de eklenir 5 dakika kaynatılır. Diğer taraftan tereyağı eritilir, salça eklenir, karıştırılır. Çorbaya katılır, bir taşım kaynatılır, üzerine kuru nane serperek servise sunulur.

© lezzetler.com tarif no:15678 • adı:Börek Çorbası (Kayseri) • gönderen:Şükran Arık • indirme tarihi:23.04.2024 - 13:22