



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÖREK ÇORBASI (KOZAN ADANA)

Kozan Belediyesi

500 gr Un

1 Yumurta

Tuz

Su

İÇİ İÇİN:

250 gr Kıyma

Maydanoz

1 Tane Soğan

Karabiber

Tuz

PIŞİRİLİRKEN İÇİNE KONULACAKLAR:

1 Su bardağı haşlanmış nohut

1 Su bardağı et suyu

Limon suyu

1 Su bardağı rendelenmiş domates

1 Yemek kaşığı salça

Yarım su bardağı sıvı yağ

Kuru nane

Un yoğurma kabına konulur. İçerisine yumurta tuz ve su eklenerek sert bir hamur elde edilir. Hamur yarım saat dinlenmeye bırakılır.

KIKIRDAK: Hazırlanmış hamurdan kalem kalınlığında yuvarlaklar yapılarak birer santim aralıklarla kesilerek yapılan hamura denir.

Kıyma, maydanoz, küçük küçük doğranmış soğan, karabiber ve tuz karıştırılır. Dinlenen hamur bezelere ayrılır, yufka açılır. Açılan yufkalar küçük karelere bölünür. Bu karelerin içerisine hazırlanan iç malzemesi konulur ve bükülür (karenin dört ucu birleştirilir).

Tencereye önce rendelenmiş domates konur ve biraz pişirilir. Üzerine et suyu ve su eklenir. Sonra haşlanmış nohut ve bükülen hamurlar eklenir. Biraz pişirilir.

Ayrı bir tavada sıvıyağ, salça ve nane kavrulur, şu sos pişen çorbanın üzerine dökülür.

Servis edilirken üzerini süslemek amacıyla yapılan hamur parçalarına kıkırdak ilave edilir. Çorbanın hamurundan bir parça ayrılır. Bu hamura yuvarlak bir şekil verilir. Küçük parçalara ayrılır. Kızgın yağda kızartılır. Çorbanın üzerine dökülür.



© lezzetler.com tarif no:87169 • adı:Börek Çorbası (Kozan Adana) • gönderen:Kezban • indirme tarihi:04.04.2025 - 17:45