



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÖREK ÇORBASI (NEVŞEHİR)

1/3 su bardağı Nohut yıkanır ve bir gün önceden ıslatılır. Şişen nohutlar yıkanır ve süzülür, 2 su bardağı su eklenerek düdüklü tencerede 40 dakika pişirilir. 1 su bardağı un ve su ile katı bir hamur yoğrulur, üzeri örtülüp 5 dakika dinlendirilir. İnce bir şekilde açılır, 1,5 cm2'lik kareler şeklinde kesilir. İnce doğranmış kuru soğan, kıyma, tuz ve karabiberle hazırlanan harçtan ortalarına yerleştirilir. Karelerin dört ucu tepede toplanacak şekilde yapıştırılır. Tepside sallayarak unlanır. Nohuda salça ve tuz eklenir, 2 su bardağı su daha ilave edilip kaynatılır. Hamurlar bu karışıma eklenir, 15 dakika pişirilir. Tava içersinde yağda nane kavrulur. Limon suyu ile beraber çorbanın üzerine gezdirilir. Kaynayınca altı söndürülür ve biraz dinlendirilir.
