



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖREK ÇORBASI (OSMANİYE)

Malzemesi:

- 3 kg un
- 1 kg soğan
- 1 kg taze kıyılmış et
- 2 çorba kasesi nohut
- 2 çorba kasesi dövme
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı tuz ve biber
- 1 tatlı kaşığı nane
- 1 su bardağı sıvı yağ
- Yeteri kadar su

Yapılışı:

2 kg un yoğrularak hamur haline gelir. Hamur yuvarlak açılır. Açılan hamur kare, kare kesilir. Daha sonra içi hazırlanır. Soğan incecik kıyılır, taze kıyılmış et salça, tuz ve biber ile karıştırılır. Kare biçimindeki hamurun içine az, az koyulup yumulur. Nohut ile dövme yıkanıp tencerenin içine boşaltılır. Yapmış olduğumuz hamur tencereye aktarılır. Isıtılan sıcak su tencereye aktarılır. Dövme ve nohudu pişene kadar kaynar kaynayana kadar salçası yakılır. Çorbanın üzerine dökülür. Yemek hazır hale gelir.