



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÖREK ÇORBASI

250 gr az yağlı kıyma
500 gr kemikli et
2 su bardağı un
2 su bardağı süzme yoğurt
1 adet yumurta
1 adet soğan
1 tatlı kaşığı salça
2 çorba kaşığı tereyağı
½ çay kaşığı nane
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Nohutu gecedan ıslatın. Soğanı yemeklik doğrayın, 1 kaşık tereyağında pembeleştirin. Kıymayı ilave ederek kavurun. Başka bir kaptan un ve tuzu karıştırıp ortasını çukurlaştırın. Kavrulmuş kıymayı ekleyip biraz su ile sert bir hamur yapın. Hamuru merdane ile açın ancak çok ince olmamalı. Üçgen şeklinde katlandığında bir nohut büyüklüğünde olacak şekilde küçük kareler kesin. Tepsiye alın ve yaklaşık 6-6,5 saat kurumaya bırakın. Gecedan ıslattığınız nohuta eti ekleyerek iyice pişirin. Hazırladığınız hamurları ekleyip 10-15 dakika daha kaynatın. Başka bir kabın içinde süzme yoğurdu bir bardak su, tuz ve yumurta ile çırpın. 2 dakika kadar kaynattıktan sonra diğer tarafta pişmiş olan çorbaya ilave edin. Çok az yağda salça ve naneyi ezin. Yemeğin üzerine karabiberle birlikte gezdirin. Sıcak olarak servis yapın.

