BÖREK ÇORBASI

2.5 su bardağı un
1 Adet yumurta
Yarım su bardağı su
Yeteri Kadar Tuz
İç malzemesi için:
150 gr kıyma
Yarım demet maydanoz
2 Adet soğan
8 su bardağı su
1 su bardağı haşlanmış mercimek
2 çorba kaşığı margarin
2 çorba kaşığı salça
1 tatlı kaşığı tuz
Yeteri Kadar Kuru nane

1 Un, yumurta, su ve tuzu karıştırıp sert bir hamur hazırlayın. 15 dakika dinlenmeye bırakın.
2 Kıyma, maydanoz ve rendelenmiş soğanla iç malzemeyi hazırlayın.
3 Dinlenen hamurdan kalın bir yufka açıp birer santimlik kare parçalar kesin. Üzerlerine birer tutam kıymalı harç yerleştirip bohça şeklinde kapatın.
4 8 su bardağı suyu geniş bir tencerede kaynatın. Hazırladığınız bohçaları kaynamakta olan suya atıp 10 dakika haşlayın. Mercimeği ekleyip 5 dakika daha kaynatın. 5 Margarini tavada eritip salçayı ilave edin ve birkaç kez karıştırdıktan sonra tencereye ekleyin. Ateşten alıp kuru nane ile süsledikten sonra sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:72460 • adı:Börek Çorbası • gönderen:elifsun • indirme tarihi:24.04.2024 - 03:12