



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÖREK ÇORBASI

- 2 Yemek Kaşığı Sana Mutlu Aile
- 1 Adet yumurta
- 2 Su Bardağı un
- 1 Tatlı Kaşığı salça
- 1 Su Bardağı nohut
- 250 gr az yağlı kıyma
- 500 gr kemikli et
- 1 Çay Kaşığı kuru nane
- 1 Çay Kaşığı karabiber
- 1 Çay Kaşığı tuz
- 1 Adet soğan
- 2 Su Bardağı süzme yoğurt

Nohutu gecedan ıslatın. Soğanı yemeklik doğrayın, 1 kaşık Sana Mutlu Aile margarinde 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. Tepsiyeye alın ve yaklaşık 6 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 çirpın. 2 dakika kadar kaynattıktan sonra diğer tarafta pişmiş olan çorbaya ilave edin. Çok az Sana Mutlu Aile margarinde salça ve naneyi ezin. Yemeğin üzerine karabiberle birlikte gezdirin. Sıcak olarak servis yapın.