



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖREKAŞI ÇORBASI

- 1 Su Bardağı Un
- 2 Çay Kaşığı Tuz
- 1 Su Bardağı Su
- 150 g Kıyma
- 1 Adet Kuru Soğan
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- 1 Çay Kaşığı Kırmızı Toz Biber
- 1 Çay Kaşığı Reyhan
- 1 Çorba Kaşığı Tereyağı
- 1 Çay Bardağı Yarı Haşlanmış Yeşil Mercimek
- 1 Çorba Kaşığı Salça
- 1 Çorba Kaşığı Nane

Mercimeği haşlayalım.

Hamuru için bir kaba un koyalım ve bir fiske tuz ekleyelim. Su ilave ederek yoğuralım ve sert bir hamur elde edelim. Hamuru dinlendirelim. Harç için ayrı bir kaptaki soğan doğrayalım, kıyma, reyhan ve kırmızı toz biber ekleyelim ve karıştıralım.

Dinlenen hamuru açalım ve katlayalım. Ardından katlanan hamuru keserek küçük kare parçalar haline getirelim ve mantı şeklinde içlerine harç koyarak katlayalım. Tencerede yağ eritem ve salça, kırmızı toz biber ve nane koyalım. Sos kıvamına gelince su ekleyelim ve kaynatalım. Kaynayan suyun içine haşladığımız mercimekleri ve hazırladığımız mantıları koyalım ve pişirelim.

Börek aşımız servise hazırdır.