



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖŞ BÖREK (KAHRAMANMARAŞ)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

3 su bardağı un
1 yumurta
Su
Tuz
İçi için:
250 gram orta yağlı kıyma
1 adet kuru soğan
Karabiber
Kırmızıbiber
Tuz
5-6 dal maydanoz
Üzeri için:
2 kilogram keçi yoğurdu
2 yemek kaşığı tereyağı
Nane
Kırmızı pul biber
2-3 diş sarımsak

Un, yumurta, tuz, su ile kulak memesi yumuşaklığında özlü bir hamur hazırlanır. Kıyma ince doğranmış soğan, karabiber, kırmızıbiber, maydanoz ve az miktar tuzla karıştırılarak mantı içi hazırlanır. Hamur 2-3 mm inceliğinde açılarak 3 cm kareler şeklinde kesilir. İç malzemeleri konularak üçgen bohça şeklinde katlanır. Hazırlanan mantılar kaynayan tuzlu suya atılır, piştikten sonra sudan alınarak süzülür. Bir tepsiye alınır. Servisten önce sarımsaklı yoğurt ilave edilir ve üzerine yağda kızartılmış kuru nane ve kırmızı pul biber sosu gezdirilerek servise sunulur.

