



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇÖŞ BÖREK (KAHRAMANMARAŞ)

Yahya Zincir

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

Un, yumurta, tuz ve suyla kulak memesi yumuşaklığında özlü bir hamur hazırlanır.

Kıyma ise 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.

Kareler, üzerlerine harç döşenerek üçgen bohça şeklinde katlanır.

Hazırlanan mantılar kaynayan tuzlu suya atılır, piştikten sonra sudan alınarak süzdürülür. Bir tepsiye alınır. Servisten önce sarımsaklı yoğurt ilave edilir ve üzerine yağda kızartılmış kuru nane ve pul biber sosu gezdirilerek servise sunulur.

