



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜŞBERE

Aynur Akdemir

2 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
2 su bardağı ılık su (aldığı kadar)
İç malzemesi:
250 gr yağlı et
1 adet küçük soğan (rendelenmiş)
1 çay kaşığı tuz

Büyük bir kaptan un, tuz ve suyu karıştırıp hamur yoğuruyoruz. Ele yapışmayan bir hamur elde edeceğiz. Hamurun üzerini örterek dinlenmeye bırakıyoruz. O arada içini hazırlıyoruz. Malzemeleri iyice karıştırıyoruz. Hamurdan bezeler ayırıp tezgahı unluyoruz. Oklava yardımı ile ince yufka açıyoruz. Açtığımız hamurları karelere keselim ve ortalarına et harcından koyalım. Karenin iki karşı ucunu birleştirip alınan üçgenin iki ucunu resimdeki gibi birleştiriyoruz. Düşbereleri unlanmış tepsiye dizelim. Düşberenin suyu için önceden nohutları kaynatalım sonra 8 bardak suya tuz ekleyip kaynatıyoruz ve içine nohut ilave ediyoruz. Ocağın altını az kısip düşbereleri suya bırakalım. 5-6 dakika sonra kuru naneyi de ekleyip bekliyoruz. Düşbereler suyun üzerine çıktıkta yemeğimiz hazır. Kaselelere koyup sirke vesarım sakla sofraya verin.

