



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HASPIRLİ BÖREK AŞI

### Malzeme:

- 250 gram kuşbaşı kuzu eti
- 150 gram haşlanmış nohut
- 150 gram etli mantı
- 1,5 su bardağı yoğurt
- 2 adet yumurta
- 1/2 adet limon
- 2 su bardağı su
- 2 tablet Bizim Mutfak Et Bulyon
- 1 çorba kaşığı Bizim Mutfak Un
- 1 kahve kaşığı beyaz biber
- Sosu İçin :
- 1 çorba kaşığı Teremyağ
- 1 çorba kaşığı biber salçası
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı nane
- 1 çay bardağı su
- 1 tablet Bizim Mutfak Et Bulyon

Etlere yıkayıp tencereye alın. Üzerine su ekleyip etler pişene kadar haşlayın. Suya et bulyon ilave edip kaynatın. Mantıyı haşlayıp haşlanmış nohut ve etleri ilave edip karıştırın. Yoğurtlu sosu hazırlamak üzere bir tencereye yumurta ve yoğurdu alın. İyice karıştırın ve unu ekleyin. Topak kalmayacak şekilde karıştırın. Limon suyunu ve beyaz biberi ilave edin. Toprak güvece mantılı, etli, nohutlu karışımı alın. Üzerine yoğurt sosunu dökün. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 10 dakika fırınlayın. Yapışmaz yüzeyli tavada teremyağı eritip nane, kekik ve biber salçasını ekleyip, sos hazırlayın. 1 çay bardağı suda eritilmiş et bulyonu ekleyin. 1 dakika kaynatıldıktan sonra fırından çıkardığınız güvecin üzerine döküp servis yapın.