



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞIK BÖREK ÇORBASI

Eyüp Sevinç

1 adet yumurta
1 çay bardağı su
150 g. un
200 g. yoğurt
1,5 lt su
1 diş sarımsak
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı salça
150 g. kıyma
2 adet soğan
4 su bardağı et suyu
1 yemek kaşığı nane
Tuz

Su, un, tuz ve yumurta ile bir hamur hazırlayın. Hamuru açıp küçük parçalar halinde kesin. Diğer tarafta, soğanı incecik kıyın. Baharatlar ve kıyma ile karıştırın. Hazırlamış olduğunuz harcı kare kestiğiniz hamurlara paylaşın. Üçgen şeklinde katlayın, iki ucunu geriye doğru kıvrıp katlayın. Et suyunu kaynatın. Hazırladığınız hamurların içine atıp 10 dk kadar pişirin. Sarımsağı ezip yoğurtla beraber çirpin. Çorbanın üzerine dökün. Salçayı tereyağında kavurun. Çorbanın üzerine gezdirin. Üzerine nane serpererek servis edin.

