



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİŞ BÖREK (ADANA)

Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı

Hamuru için:

1 kg. un

2 limon

2 yumurta

1 kaşık tuz

Alabildiği kadar un

İçi için:

Yarım kg. yağsız kıyma

1 kaşık biber salçası

1 baş büyük soğan (ince doğranmış)

Karabiber

Pul biber

Suyu için:

3 litre et suyu

2 turunç

Et suyunda pişirilmiş 250 gr. nohut

Sosu için:

1 kaşık domates

1 kaşık biber salçası

1 paket margarin

Kuru nane

Hamur malzemeleri karıştırılarak sertçe bir hamur yoğrulur. Hamur iki ayrı bezi yapılarak 1/4 cm. eninde açılır. Açılan hamur 3 cm. kareler halinde kesilir. Kesilen hamurlara karıştırılan iç malzemesi paylaşılır. Kare halindeki hamurlar iç koyulduktan sonra kapatılır. Ocakta içine nohut ve turunç suyu ilave edilerek kaytanılan et suyuna şiş börekler atılır. Şiş börekler suyun yüzüne çıktıkları zaman ocak söndürülür. Tekrar suyun dibine çökmesi için yarım bardak soğuk su dökülür. Yağ ve salça kavrularak şiş böreğin üzerine gezdirilir. Daha sonra nane serpilerek servis yapılır.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 26.03.2024

