



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİŞ BÖREK ÇORBASI (HATAY)

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Hamuru için:

5 su bardağı un

2 su bardağı su

1 adet yumurta

1 tatlı kaşığı tuz

İçi için:

1 adet soğan

250 gram kıyma

Çorbası için:

2 su bardağı haşlanmış nohut

1/2 su bardağı pirinç

1 litre sıcak su

Terbiyesi için:

1,5 su bardağı süzme yoğurt

1 adet yumurta

1 yemek kaşığı un

Üzeri için:

1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber

1 tatlı kaşığı kuru nane

1 yemek kaşığı tereyağı

Şiş böreklerin iç harcı için soğanları yemeklik doğrayın.

İnce tabanlı bir tavada tereyağını eritin, kıymayı kavurun.

Hafif renk almaya başlayınca soğanı ekleyin ve iyice suyunu çekene kadar kavurun.

Tuz ve karabiberle lezzetlendirin. İlimaya bırakın.

Hamur için derin bir kase içerisinde un ve tuzu karıştırın.

Üzerine su ve yumurtayı ekleyin hiç pürüz kalmayınca kadar yoğurun.

10 dakika kadar üzerini streçleyip dinlenmeye bırakın.

Hamuru dört eşit bezeye ayırın. Her bezeyi oklavayla hazır yufkadan biraz kalın bir şekilde açın.

Açtığınız yufkayı çay bardağının ağzıyla yuvarlak şeklinde kesin.

Ortasına harcınızı ekleyin, yarım ay şeklinde kapatın.

Uçlarını da birleştirerek şiş börek şekline getirin.

Suyu kaynatın, üstüne haşlanmış nohudu ekleyin.

Nohutlar hareket etmeye başlayınca hazırladığınız şiş börekleri ekleyin.

Bir kasede yumurta sarısı, yoğurt ve unu karıştırın.

Kaynayan sudan birkaç kepçe olarak yumurtalı karışıma ekleyin.

Kesilmemesi için hızlıca karıştırın.

Ardından kasedeki karışımı tencereye yavaş yavaş aktarın ve bu sırada sürekli olarak karıştırın.

Ayrı bir tavada tereyağı, toz kırmızı biber ve naneyi eritip şiş börek çorbasının üzerine dökerek servis edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:177444 • adı:Şiş Börek Çorbası (Hatay) • gönderen:gül • indirme tarihi:14.03.2025 - 05:02