



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİŞ BÖREK ÇORBASI (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

Mantı malzemesi:
22 adet mantı
100 gr. mayasız hamur
50 gr. Pirinç
50 gr. Kıyma
150 gr. tuzlu yoğurt
Karabiber
500 gr. su
1 çorba kaşığı soğan

Bu çorbanın mantısı kendine has bir mantı türü olup şapka şeklindedir. Un elenir. Su ilavesi ile kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edilir. Küçük parçalara ayrılarak elle inceltip içine hazırlanan hamurun ortasına kıyma konulur. Üçgen şeklinde katlanıp iki ucu kıvrılmak suretiyle şapka haline getirilir. Mantıların büyüklüğü; her iki mantının, bir çorba kaşığını dolduracak irilikte olması gerekir. Hazırlanan mantılar bir tarafa alınır. Tencereye su ve pirinç eklenerek kaynamaya başlayınca içine mantılar eklenir. Bir iki taşım daha kaynayınca tuzlu yoğurt eklenerek 10 dk. daha kaynatılır. Kaynatma sırasında tencerenin kapağı açık bırakılmalıdır. Daha sonra ateşten alınarak sıcak olarak servis edilir.

