



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ŞİŞ BÖREK ÇORBASI (HATAY)

- 2 adet orta boy soğan
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı nane
- 1 çay kaşığı kekik
- 3 su bardağı un
- 1-1/2 zeytinyağı
- 1 kg yoğurt
- 1 demet maydanoz
- 1 su bardağı pirinç
- 1 su bardağı nohut
- 250 gr kıyma
- 1 adet yumurta
- 2 çorba kaşığı tereyağı

Tencereye 1 çorba kaşığı tereyağı eritip rendelenmiş soğanları katıp sote edin. Kıymayı da ekleyip suyunu çekene kadar pişirin. Kıyılmış maydanoz, kekik, nane, karabiber, kimyon ve tuz ilave edin. Ateşten indirin soğusun. 2 su bardağı unu, su ve zeytinyağı ile sert (açılacak kadar yumuşak) hamur yapın, üzerine nemli bez örtüp 5-10 dakika dinlendirin. Akşamdan ıslatılmış nohutları pişirip kabuklarını ayıklayın. Dinlenen hamuru 30 cm çapında 1-2 cm kalınlığında yufka açın. Ufak kalıpla (tuz kapağını veya çay bardağını kalıp olarak kullanabilirsiniz) kesin. İçine hazırladığınız içten çay kaşığı ile kesilen yuvarlak hamurun yarı yüzüne koyun diğer yarısını üstüne kapatın. Biraz uzatarak iki ucunu üst üste getirin. Bir kilo yoğurt, un ve yumurtayı çırpın. Tencereye koyup devamlı karıştırarak orta ateşte 5-7 dakika pişirin. Sonra et suyunu ilave edin. Karıştırmaya devam edin, kaynayınca içine pirinci ve nohudu atın. Ara sıra karıştırarak pirinçler pişince içine yaptığınız hamuru atın, pişene kadar ara sıra karıştırmaya devam edin. Hamur suyun üstüne çıkıp rengi değişince pişmiş demektir. Servis tabağına alınca üzerine bir çorba kaşığı tereyağında kızarttığınız kırmızı biberi koyun. Bu karışımı servis tabağındaki yemeğin üzerine dökün.

