



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİŞ BÖREK ÇORBASI

Hamur için;
2 adet yumurta
1 kg un
Yeterince su
Tuz
Börek kısmı için;
400 gram kıyma
Yarım su bardağı kıyılmış ceviz içi
Yarım demet maydanoz
Karabiber
2 adet kuru soğan
Tuz
Bizim Yağ Ayçiçek
Çorba için;
1 yemek kaşığı (35 gr) Bizim Yağ
175 gr kıyma
1 su bardağı haşlanmış nohut
4 çorba kaşığı tuzlu yoğurt
1 adet kuru soğan
Tuz
Karabiber
4 su bardağı su

Öncelikle hamur malzemelerini bir karıştırma kabına ilave edip yoğurup dinlenmeye bırakıyoruz. Börek kısmı için 400 gram kıymayı 2 adet ince kıyılmış soğanla hafifçe pişiriyoruz. Ceviz içini, tuzu, karabiberi ve kıyılmış maydanozu ekleyip kısa bir süre daha kavuruyoruz. Soğuması için bir kenara alıyoruz. Hamurun üçte ikilik kısmını ayırıyoruz. Küçük parçalar kopartıp unlayarak merdane yardımıyla ince bir biçimde açıyoruz. İçine bir tutam kıymalı harçtan koyarak yarım ay şeklinde kapatıyoruz ve uçlarını bastırıyoruz. Börekleri kızgın Bizim Yağ Ayçiçek ile kızartıyoruz. Hamurun kalan üçte birini unlu bir yüzeyde oklava ile açıyoruz. Manti hazırlar gibi küçük karelere bölüyoruz. Kıymayı 1 adet kıyılmış soğanla harmanlıyoruz. Tuz ve karabiberini de ilave ediyoruz. Hamurdan kestiğiniz her bir kare üzerine bu harçtan koyup üçgen şeklinde katlayıp iki ucunu birbirine yapıştırıyoruz. Bir tencerede ısıttığımız dört bardak suya tuzlu yoğurdu karıştırıyoruz. Hazırladığımız bu mantı biçimli hamurları ve haşlanmış nohutu da ilave ederek pişiriyoruz. Pişirirken en son Bizim Yağ'ı da ekliyoruz. Şiş börek çorbası hazır.

Not: Manti şeklindeki hamurlar çabuk şişeceği için servisten 10 dk evvel ekleyip pişirin.