



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİŞBEREK (KİLİS)

Mantısı için:

6 su bardağı un

300 gr yağsız kıyma

1.5 kg koyun yoğurdu

2 kuru soğan

1 çay kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı kırmızı biber

1 çorba kaşığı nane

3 çorba kaşığı sıvı yağ

2 tatlı kaşığı tuz biri hamura

Yemek yapmaya başlamadan önce yoğurda 3 su bardağı su ve 1 tatlı kaşığı tuz konarak karıştırılır. Bez torbaya boşaltılarak suyu süzülür.

Kıyma 3 çorba kaşığı sıvı yağ ile bıraktığı suyu çekinceye kadar kavrulur. Küçük küçük doğranmış soğan ilave edilir. Soğanlar sararınca ateşten alınır.

Bir çay kaşığı tuz, karabiber ve kırmızı biber eklenerek soğutulur. 5 su bardağı un yeterince su ve tuz ile yumuşak bir hamur yapılır. İyice özdeşleştirilir. Üzeri örtülerek yarım saat dinlendirilir.

Portakal büyüklüğünde bezelere ayrılır. Her beze oklava ile 2 mm incelikte açılır. 2 parmak genişliğinde karelere kesilir. Her karenin ortasına 1 çay kaşığı kıymalı iç konur. Dört köşesi üstte birbirine birleştirilir.

Temiz bir bezin üzerine serilerek güneşte en az 2 saat kurutulur.

Süzülmüş yoğurt çelik bir tencereye alınır. Bir tatlı kaşığı tuz eklenir. Kaynayınca kadar karıştırılarak pişirilir.

Yoğurdun üzerine 5 su bardağı su ilave edilir. Kaynayınca şişberekler ilave edilir. Şişberekler yumuşayınca kadar pişirilir. Üzerine nane serpilerek sıcakken servis yapılır.

