



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞİŞPEREK (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

½ kg un  
250 gr yağsız kıyma 1 adet soğan  
½ kg kurut  
1 su bardağı nohut  
1 kg kemikli koyun parça et 4 çorba kaşığı sadeyağ  
1 çay kaşığı karabiber 1 tatlı kaşığı nane  
Tuz  
Köftesi için:  
200 gr çiğköftelik et  
4 çay bardağı köftelik bulgur 2 yemek kaşığı isot  
1 adet soğan  
½ çay kaşığı karabiber  
½ çay bardağı sıvı yağ Tuz

Köftesinin yapılışı boranı köftesi gibidir.

Kurut ve nohutlar bir gece önceden ıslatılır.Nohutlar iyice haşlanıp bir tarafa bırakılır; Kurut, ıslatıldığı kaptaki iyice eritilip tel süzgeçten geçirilir.Bir tepside una tuz ve su eklenerek kulak memesi kıvamında yoğrulan hamur 10-15 dakika kadar dinlendirildikten sonra üç yumağa ayrılır. Birinci yumak, kalın bazlama kıvamında açılarak 1 cm uzunluğunda erişte gibi kesilip, unlanan bir kaba alınır ve birbirine yapışmaması için

Not: Şişperek, mantı demektir.

