



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİŞBÖREK (HATAY)

Hatay Valiliği
Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri
Dr. Kadriye ŞAHİN

Yarım kilo şapkalı mantı
2 litre su
Yarım çay bardağı pirinç
200 gr. Tuzlu yoğurt
Tuz
2 yemek kaşığı tereyağı
Pul biber

Pirinçler çiçek gibi açılıncaya kadar haşlanır. İçine tuzlu yoğurt eklenir ve özleşinceye kadar kaynatılır. Servis yapılmadan önce yöreye has şapkalı mantı, kaynayan çorbanın içine atılır ve pişmeye yakın nanesi eklenir. Arzu eden tuz da ekler. Tavada tereyağ ve pul biber hafif yakılır. Çorba servis yapılırken üzerine dökülür ve sıcak servis yapılır.

