



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.

