



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞİŞBÖREK (HATAY)

<https://www.antakya.com>

### Malzemeler:

250 gr kıyma  
2 su bardağı un  
Bir tane kuru soğan  
Tuzlu yoğurt  
Bir fincan pirinç  
Bir çay kaşığı pul biber  
Karabiber, nane, tuz  
Su

### Hazırlanışı:

İki bardak un tuz ilave edilerek orta kıvamda bir hamur elde edilir. Kıyma bir tencerede suyu çekilinceye dek kavrulur çok ince küp gibi doğranmış soğan ilave edilir soğanlar iyice solduktan sonra karabiber bir çay kaşığı pul biber eklenir ve kıyma hazır hale gelir. Hamurlar küçük bilya tanesi şeklinde bölünür. Parmak uçları ile daire şeklinde açılır içerisine hazırladığımız kıymadan aldığı kadar konuruç uca gelecek şekilde kapatılır. tüm hamur ve kıymalar bitinceye kadar yapılır. Diğer yanda tuzlu yoğurt pirinç tuz yaklaşık 4 veya 5 bardak su bir tencereye konup -- tuzlu yoğurt 200 gr. kadar-- pirinçler açılıncaya dek pişirilir. Sonra içerisine hazırladığımız şişbörekler atılır 15 ile 20 dakika kadar pişirilir. Üzerine tavada 2 yemek kaşığı yağa nane ilave edilip hafif kızdırdıktan sonra şişbörek tenceresine dökülür.