



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## SÖBLE (BURSA)

Bursa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

3 bardak un  
125 gr kıyma  
yarım limon  
3-4 kaşık yoğurt  
6 bardak su  
yarım çay bardak sıvı yağ  
tereyağı  
tuz  
karabiber  
nane  
kırmızı toz biber.

Yapılışı:

Un tuz ve su ile yumruk büyüklüğünde sert bir hamur elde edilir. Elde çubuk şeklinde hamur çubuklar yapılır. Bu hamur çubuklar daha önceden unlanmış kesme tahtasının üzerinde küçük parçalar halinde ve üçgen şeklinde kesilir ve yine daha önceden unlanmış olan bir tepsinin içine atılır arasına karıştırılarak hamurların yapışması engellenir. Bir tarafta sıvıyağ, soğan, kıyma ve salça kavrulur. Bu karışımın üzerine 5-6 bardak sıcak su eklenir. Kaynamaya başlayınca kesilen hamur parçaları içine atılır ve hamurlar pişinceye kadar yavaş yavaş karıştırılır. Kaynama işlemi devam ederken 1 yumurtanın sarısı , 2 kaşık un , 2 kaşık yoğurt, ve yarım limon çırpılarak terbiyesi hazırlanmış olur. Tel süzgeçten geçirilerek hamurların olduğu karışıma dökülür ve hafif ateşte pişirilir. Üzerine tuz ve nane dökülerek karıştırılıp,ocağın üstünden alınır. Servis edilirken üzerine tereyağı ve kırmızı biber hazırlanır ve üzerine dökülür.