



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ZEYTİN BÖREĞİ (GAZİANTEP)

Gaziantep Mutfak Sanatları Eğitim Merkezi

2,5 Su Bardağı Çekirdeksiz Salamura Yeşil Zeytin  
400 g Yağlı İri Kıyma  
1 Çay bardağı İnce Kıyılmış Ceviz İçi  
1 Demet Maydanoz  
300 g Taze Yeşil Soğan  
2 Yemek Kaşığı Nar Ekşisi  
½ Limonun Suyu  
150 g Taze Yeşil Sarımsak  
½ Yemek Kaşığı Domates Salçası  
1 Yemek Kaşığı Kırmızı Pul Biber  
1 Çay Kaşığı Kimyon  
1 Çay Kaşığı Karabiber

Kıyma bir fincan su ilave edilerek önce ateşte suyunu salıp çekinceye kadar ağzı kapalı olarak pişirilir. Ağzı açılarak hafif ateşte devamlı 15dk. daha ara sıra karıştırılarak kavrulup soğutulur. Uygun bir tepsi içine yeşil zeytin, temizlenen maydanoz, soğan ve sarımsaklar kıyılır. Ceviz içi, kırmızı pul biber, nar ekşisi, karabiber, kimyon ve yeterli tuz ilave edilerek iyice karıştırılır. Pide fırınında kapalı olarak pişirilir. Bekletilmeden yenilmelidir.

Not: Yanında tere, turp, turşu ve ayran tavsiye edilir.

