



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİN BÖREĞİ (GAZİANTEP)

THY Skylife

300 g az yağlı zırah kıyması (yağ oranı yüzde 30)
2 orta boy soğan
6 taze soğan
6 taze sarımsak
2 demet maydanoz
1 ½ su bardağı ceviz
1 çay bardağı zeytinyağı
1 ½ yemek kaşığı orta acılıkta kırmızı pul biber, tuz, karabiber
1 yemek kaşığı nar ekşisi
50 g acısı giderilmiş kırma Antep zeytini

Kıyma, suyunu salıp çekinceye kadar kendi yağında kavrulur. İnce doğranmış soğan ve zeytinyağı eklenir ve soğanın rengi şeffaflaşınca ince doğranmış zeytin eklenir ve kavrulur. Üzerine ince kıyılmış ceviz, taze soğan ve sarımsak, maydanoz, kırmızı pul biber, karabiber, nar ekşisi ve tuz eklenir. Tüm karışım ateşte biraz daha çevrilir. Karışım pide hamurunun içine konur; yarım ay şeklinde börekler hazırlanır ve mümkünse taş fırında pişirilir.

