

BÖREK AŞI ÇORBASI

Malzeme

- * 1.5 lt su
- * 3 adet etsuyu tableti
- * 1 çay bardağı yeşil mercimek
- * 1/2 su bardağı nohut
- * 2 çorba kaşığı şehriye (kavrulmuş)
- * 250 gr. mantı
- * 1/2 limon suyu
- * 2 veya 3 domates rendesi
- * 1 çorba kaşığı domates salçası
- * Tuz, tereyağı, nane, kırmızı biber

Tarif

1.5 bardak un, 1 yumurta ve biraz su ve tuz ile hamur yapılır. Bu hamurdan mantı yapılır. (Mantı yapmak istemeyenler hazır mantı kullanabilirler) Dödüklü tencereye biraz yağ konur. 1 yemek kaşığı un kavrulur. İçine daha önceden ıslatılmış yeşil mercimek ve nohut konur. Domates ve etsu tabletleri atılır ve tuz atılır. kaynayınca dödüklünün kapağı kapatılır. Mercimek ve nohut piştikten sonra, dödüklünün kapağı eklenir. 250 gram kadar mantı konulur ve en son şehriye ilave edilir. Hepsini piştikten sonra tereyağında nane ve kırmızı biber kızartılıp tabaklara dökülür ve limon sıkılır.

Kayseri yöresine özgü "Börek Aşı Çorbası" servise hazır hale gelir...

Afiyet olsun!

KAYSERİ MÜTEFAĞI