



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BORANI (ERZURUM)

3 patates
1 litre su
1 kase yoğurt
2 diş sarımsak
2 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı nane
1 tatlı kaşığı pulbiber
Tuz

Bir tatlı kaşığı tuz attığınız suda, patatesleri yumuşayınca kadar haşlayın. Patatesler soğuduğunda, kabuklarını soyup, ince halkalar halinde dilimleyin. Ezdiğiniz sarımsakları yoğurtla karıştırın. Geniş bir kaba yaydığınız patatesleri yoğurtla karıştırın. İyice kızdırdığınız tereyağını da yoğurdun üzerine gezdirin. Dilerseniz, kuru nane ve pul biberle renklendirerek servis edebilirsiniz.

