



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BORANI (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

1,5 kg pancar (pazı)
250 g orta yağlı iri kıyma
1/2 bardak börülce (lolaz)
1 adet soğan
1 yemek kaşığı domates salçası
1/2 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
2 yemek kaşığı sadeyağ veya tereyağı
1 yemek kaşığı toz kırmızıbiber

Soğanı ince ince doğrayın. Pancarları yıkayıp fazla suyunu süzün ve ince ince kıyın. Lolazı yumuşayınca kadar haşlayın, suyunu dökün ve sıcak su içinde bekletin.

Kıymayı kendi yağında kavurun. Kıyma suyunu salıp çekince içine yağın yarısını ve ince ince doğranmış soğanı ekleyip kavurmaya devam edin. Soğanlar iyice şeffaflaşıp yumuşayınca salça, tuz ve karabiberi ekleyip bir iki çevirdikten sonra kıyılan pancarları ilâve edin. Lolazı da ekleyerek bir bardak su koyun, kapağını kapatın ve pişmeye bırakın.

Servis yaparken kalan yağ kızdırın, ateşten alıp kırmızıbiberi ekleyin ve yemeğin üstüne gezdirin.

Not: İstenirse sarımsaklı yoğurt ile de servis yapılabilir. İsmet Zeki Eyüpoğlu'nun Türk Dilinin Etimoloji Sözlüğüne göre Buğra Han'ın yaptığı ya da çok sevdiği söylenen yemek, 'Buğrahani' olarak anılıp, halk ağzında boranı biçimine girmiştir. Yemeğin farklı yörelerde Salma Aşı, Acem Yahnisi, Burani, Borani gibi adlarla anılan kıymalı, yoğurtlu, ıspanaklı benzerleri vardır.