



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BORANI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

Yarım kg pancar
1 kâse yogurt
2-3 diş sarımsak
1 tatlı kasığı nane
Tuz

Önce pancarlar yıkanır. Suda haslanır. Sonra çeşme suyunda dinlendirilir ve yıkanarak suyu süzülür. Üzerine sarımsaklı yogurt konur. Az su ile sıvılastırılır. Karıştırıldıktan sonra yüzüne nane atılarak servis yapılır. Boranı genelde bulgur pilavıyla yenir.

Not: Boranı, sarımsaklı yogurtla yapılan bir yemektir. Bu cacık türünün ilk kez yapıldığı kentin adı Boranıdır. Sanırım Irak'tadır. İhyâ-i Ulûm-id-Dîn eserinin yazarı İmam Gazâlî'nin görkemli eserinde (sayfasını anımsamıyorum) boranın ilk kez yapılışı şöyle anlatılmaktadır: Boran kasabasında bir eve konuklar gelir. Ancak ev hanımı evde değildir. Evin yetiskin kızı kolları sıvar ve hazır bulunan pancarı doğradıktan sonra haslar, üzerine de sarımsaklı yogurt dökerek karıştırır. Sonra pilavla birlikte konuklarına ikram eder. Boran kasabasından dolayı yemegin adı Boranî olarak kalır. Türkçemizde söyleniş şekli boranıdır. Gazâlî'nin ihyası (2005 yılına göre) yaklaşık 1045 yıl önce yazılmıştı. Demek ki boranı en az 1045 yıllık bir yemektir. Begensek de beğenmesek de bir kültür zenginliğimizdir.