



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BORANI (PAZI)

Arzu Özyurt

1 demet pazı
1 adet büyük soğan
½ kilogram kuşbaşı et
1 su bardağı haşlanmış nohut
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
Bir tutam tuz
Bir tutam karabiber
Yeteri kadar kaynamış su
Yuvarlağı için:
2 su bardağı köftelik bulgur
½ kilogram çiğ köftelik et
Bir tutam tuz
Bir tutam kırmızı biber
Sosu için:
Bir kase süzme yoğurt
2 diş sarımsak

Yarım kilo kuşbaşı et yıkanıp üzerini örtecek kadar suyla birlikte ocağa konur. Soğan diş diş doğranır haşlanmakta olan ete pişmek üzere eklenir. Et ve soğan pişerken yemeğin önceden haşlanmış nohut, domates, biber salçası eklenir. Pazı yıkanır incecik kıyılır üzerine tuz atılarak ovulur. Çıkan suyu avuç içinde sıkılarak ocaktaki etli karışıma tuz, karabiber ile birlikte eklenir pişmeye bırakılır. Diğer tarafta köfte harcı için yoğurma tepsisine bulgurlar alınır. Eti, tuzu, kırmızı biberi eklenerek çiğ köfte gibi yoğrulur. Harçtan alınan küçük parçalar misket büyüklüğünde yuvarlanır. Köfteler şekil alırken kızması için ocağa sıvı yağ koyup şekil alan köfteler kızgın yağda kızartılır. Süzme yoğurt ezilmiş sarımsakla karıştırılır. Pişen nohutlu et ve pazı karışımı kepçeyle tabağa alınır. Üzerine hazırladığımız sarımsaklı yoğurt en üstede kızartılan misket büyüklüğündeki köfteler konarak servis yapılır.

