



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GELİNCİK BORANİSİ (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 kg Gelincik Otu
1 Küçük Kâse Bulgur
1 Kâse Ezilmiş Süzme Yoğurt
1 Çorba Kaşığı Un
2 Çorba Kaşığı Kızartılmış Kaymak Yağı
Tuz
Su

Gelincik otları ayıklanıp doğrandıktan sonra bol suda yıkanarak suyu süzdürülür. Yayvan bir tencere içerisinde, üzerine yeterli miktarda su dökülüp, ateşe konularak kaynatılır. Gelinciğin pişmesine yakın, içine bulgur ve boraninin sakız kıvamında olması için, çok az suyla ayran kıvamına getirilmiş bir kaşık un ilave edilir. Hafif suyu kalıncaya kadar pişirilip, ateşten indirilir. Biraz soğuyunca içine bir kaşık kızartılmış kaymak yağı ve yoğurt katılarak karıştırılır. Tabağa konularak üzeri kızartılmış kaymak yağı ile süslenip servis yapılır.

Not: Bu yemek ilkbaharda taze gelincik otundan yapılmaktadır. Arzu edilirse boranide bulgur yerine pirinç de kullanılmaktadır.

