



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PAZILI BORANI

Eyüp Sevinç

- 1 kg pazının kök kısımları
- 1 soğan
- 500 gr kuzu eti
- Yarım su bardağı nohut
- 1 su bardağı et suyu
- 2/3 bardağı ince bulgur
- Yarım su bardağı kuru b r lce
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- Tuz
- Karabiber
- 1 tatlı kaşığı toz kırmızıbiber

Nohut ve kuru b r lceyi bol suda yıkayıp ayrı kaplarda şişmesi için bir gece önceden bekletin. Nohut ve b r lceyi bol suyla yıkayıp s z n ve geniş bir tencereye alın. Üzerini iki misli geçecek kadar su ilave edin. Yumuşayınca kadar pişirin. S z p bir kenarda bekletin. Bulguru ıslatıp rendelenmiş soğan, tuz ve karabiber ile yoğurun. Misket şeklinde köfteler hazırlayın.

Soğanı temizleyip kıyın. Tereyağını tencerede ısıtıp soğanı kavurun. Kuzu etini ekleyip suyunu  ektirinceye kadar kavurun. Et suyunu ilave edip kaynatın. Önceden haşlayıp süzdüğünüz bakliyatları, pazının kök kısımlarını ve köfteleri ekleyip pazılar yumuşayınca kadar pişirin. Tuz ve karabiber ile tatlandırın. Servis tabağına alıp üzerine tereyağında kızdırılmış toz kırmızıbiberi gezdirerek d k n. Sıcak servis yapın.

