



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PENCAR BORANISI (ŞANLIURFA)

Pazı Boranısı

1/2 kg. yağlı parça koyun eti
1/2 kg. yoğurt
250 gr. kara et (yağsız kuzu eti)
2 kg. pancer (pancar)
1 su bardağı nohut
1 su bardağı lolaz (börölce)
3 diş sarımsak
3 yemek kaşığı Urfa sade yağı
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tarçın
2 su bardağı sıvı yağ
1 yemek kaşığı kırmızıbiber
1 yemek kaşığı un
1 tatlı kaşığı tuz

½ kg. kuzu eti yıkanır, kuşbaşı doğranır, 1 yemek kaşığı Urfa sade yağında kavrulur.
Nohutlar ayıklanıp yıkanır. Etin üzerine konur, her ikisi birlikte pişinceye kadar 25-30 dakika haşlanır.
Lolaz (börölce) ayıklanıp yıkanır. 3 su bardağı su ile ayrı bir yerde haşlanır.
Pazılar, yeşil yapraklarından tamamen ayrılır. Sadece sapları yıkanarak ince ince doğranır. Az su ile yumuşayınca kadar haşlanır.
Haşlanan pazılar, tencereden suyu tamamen sıkılarak alınır. Başka bir tencereye alınır.
2 yemek kaşığı yağla 5-10 dakika boyunca kavrulur.
Haşlanmış et ve nohutun bulunduğu tencereye börölce de suyu süzülerek eklenir.
Aynı tencereye kavrulmuş pazı da eklenir.
Tuz atılıp bir kaç taşım daha birlikte kaynatılır.
Yuvarlak yapımı
Bir tepsiye köftelik bulgur, kırmızıbiber, tuz, karabiber, iki defa çekilmiş veya dövülmüş kara et konup, çok az su ile yoğrulur. Sonra buna un ilave edilerek köfte kıvamına gelince kadar yoğrulmaya devam edilir.
Köfte bir tarafa alınır. Nohut büyüklüğünde koparılıp avuç arasında yuvarlak şekil verilir. Aksi takdirde yuvarlaklar dağılır.
Bir kaba sıvı yağ konup, yuvarlaklar kızartılır.
Sarımsaklar, tuz içinde dövülüp yoğurda atılır, sarımsaklı yoğurt hazırlanır.
Yemek tabağa alınır, yuvarlaklardan konur.
Üzerine sarımsaklı yoğurt dökülüp, sıcak servis yapılır.