BAKLA BORANISI (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

4 kg -içi irileşmiş- taze bakla
1 kg kuşbaşı yağsız et
2 yemek kaşığı domates salçası
½ su bardağı sadeyağ
Yoğurt
Sarımsak
Tuz
Boranı köftesi için:
8 çay bardağı köftelik bulgur
300 gr dövülmüş kara et
1 çay bardağı pul biber
2 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 adet orta boy soğan
Kızartma için yağ

Köftesi: Bulgur tepsinin bir köşesine konulur, geriye kalan malzemeler ve soğan sekiz eşit parçaya bölünerek tepsiye konulur, iyice karıştırılır. Yavaş yavaş bulgurlar ilave edilerek su yardımıyla yoğrulur. Bulgurlar yumuşayınca bir ufak parça elde yuvarlanır dağılmadan yuvarlanıyorsa köfte kıvamına gelmiş (tutmuş) demektir. Köfte, tepsinin bir kenarına toplanır içerisindeki soğanlar ayıklanır. Bir miktar alınarak minik sıkımlar yapılır. Sıkımlar avuç ayasınında nohut büyüklüğünde yuvarlanır. Kızgın bol yağda rengi koyulaşıncaya kadar kavrulur. Öte yandan et tencerede biraz haşlanır, baklaların içleri çıkartılır, kabukları atılır. Yarım pişirilen etin içine yağ konulur, pembeleştirilir. İlave edilen iç baklalar yağda azıcık çevrilir, salça ilave edilir. Tekrar birkaç kere çevrilip dört-beş bardak su ilave edilir ve tuzu konulur. Piştikten sonra boranı köfteleri servis tabağına konulur. Üzerine yemek ilave edilir. Sarımsaklı yoğurt dökülerek servis yapılır, beyaz pilavla yenir.

© lezzetler.com tarif no:130151 • adı:Bakla Boranısı (Şanlıurfa) • gönderen:Berktay • indirme tarihi:24.04.2025 - 20:35