



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BASALLA (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

1 kg kuru soğan  
½ kg kuşbaşı et  
1 su bardağı haşlanmış nohut  
2 yemek kaşığı domates salçası  
1 fincan nar ekşisi  
3 yemek kaşığı sadeyağ  
Tuz  
Önceden hazırlanmış boranı köftesi

Et bir tencereye konularak iyice pişirilir. Ayıklanan soğanlar tencerede kaynayan suyun içine atılır, bir taşırım kaynayınca süzgece boşaltılır. Pişen etler tencereye konulan yağda pembeleştirilir. Bir iki çevrildikten sonra soğanlar ilave edilip solana kadar kavrulur, salça konularak kavrulmaya devam edilir. Haşlanmış nohutlar tencereye konulur, tuzu atılıp su ilavesiyle pişirilir. Altı kapatılmaya yakın nar ekşisi ilave edilir, bir taşırım kaynatılıp indirilir. Servis tabağına iki yemek kaşığı boranı köftesi, üzerine yemek konulur, pilavla yenilir.

Not: Basaliyye, arapça kuru soğan demektir.

