



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOR SÖĞÜRMESİ (NİĞDE)

<https://www.aksam.com.tr>

Kuzunun budundan el ayası büyüklüğünde çıkarılan külbastı ile kaburga kısmından alınan pirzoların tuzlanarak yağlanmış ve biber dizili tepsiye konuluyor.

Söğürmede biber ve domates, baharat olarak tuz ve karabiber kullanılıyor. İsteyen kekik de kullanabilir.

Üzerine kuyruk yağı dizilen tepsi, odun ateşi fırınında yaklaşık 45 dakika pişiriliyor.

Etler tamamen suyunu bırakıp çektikten ve hafifçe kızardıktan sonra yağına eklemek banarak yeniyor.

Not: Bor söğürmesi Türkiye Patent Enstitüsü tarafından tescillendi ve coğrafi işaret aldı.

