



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BORANA (MUĞLA)

Millî Eğitim Bakanlığı

2 adet taze patates  
2 adet taze yeşilbiber  
2 adet kabak  
2 adet patlıcan Üzeri için  
Sıvı yağ Kırmızı pul biber  
Tereyağı  
Sosu için:  
750 gram susuz yoğurt  
7 diş sarımsak

Patates, biber, kabak ve patlıcan bol suda yıkanır.  
Patatesler serçe parmak kalınlığında doğranır.  
Taze yeşilbiberler ortadan ikiye ya da üçe kesilir.  
Patlıcanlar bıçak sırtı kalınlığında kesilip üçe-dörde bölünür.  
Tazeliğini korusun diye her biri ayrı kaptan 5 dakika suda bekletilir.  
750 gram susuz yoğurt, ezilmiş sarımsakla bir kaptan karıştırılır.  
Sıvı yağ konmuş bir tavada doğranan malzemeler (suyu kurulandıktan sonra) sırayla kızartılır.  
Kızartılan sebzeler servis tabağına alınarak üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür.  
Kızdırılan tereyağına pul biber eklenir ve yoğurdun üzerine gezdirilerek servis edilir.

