



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BORANI (ADANA)

Fatma Arslantaş

2 demet kömeç (ebe gömeci)

1 adet soğan

2 adet domates

2 kaşık biber salçası

1 su bardağı pirinç

Soğan kavrulur domates, nane, salça, ekşi limon tuzu konulur.

Bir tas suyu konulur ve kaynar.

Pirinç konulur piştikten sonra en son kömeç konulur ve biraz koyu bırakılır çorba gibi yenilir.
