



BORANI (AMASYA)

Amasya Valiliği

- 6 yumurta
- 1 su bardağı süzme yoğurt (katık)
- 1 yemek kaşığı kuru nane
- 2 diş sarımsak
- 1 çay bardağı su

Yoğurt 1 çay bardağı suyla yumuşatılır. Sarımsak ince ince kıyılır. Nane ilave edilir. 4 su bardağı su kaynatılır. İçine tuz, bir çay kaşığı sirke ilave edilir. Yumurtalar tek tek kaynayan suya kırılır kevgirle servis tabağına alınır. Bütün yumurtalar pişirildikten sonra yoğurtlu harç üzerine dökülür. Soğuk servis yapılır.

