



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

## BORANI ÇORBASI (ELAZIĞ)

Elazığ il Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1/2 kg pirpirim (semizotu)  
6 su bardağı ayran  
2 diş sarımsak  
Tuz

Pirpirimler yıkanır, küçük küçük doğranır ve bir tencereye alınır.  
Tencereye çok az su ilave edilir ve 5 dk kadar kaynatılır.  
Pirpirimler pişirildikten sonra süzülür ve soğumaya bırakılır.  
Sarımsaklar, havanda tuz ile birlikte dövülür.  
Pirpirimlerin üzerine dövülmüş sarımsak ve ayran dökülerek karıştırılır.  
Soğuk olarak servis edilir.

