



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BORANİ (GAZİANTEP)

Gaziantep İl Emniyet Müdürlüğü

500 gr. pancar
1 baş kuru soğan
200 gr. yağsız kıyma
100 gr. loğlaz
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı margarin
Yeterince su

Önce pancar iyice yıkanıp bütün olarak bir tencerede 2-3 dk. haşlanır. Haşlanan pancarlar bir süzekte iyice süzülür. Pancarlar istenilen büyüklükte doğranır. Diğer tarafta et yağ ile biraz kavrulur. Kavrulan etin içine dış dış doğranmış soğanlar konup biraz daha kavrulur ve içine salçası konup karıştırılır. Bir gün önceden ıslatılan loğlazlar kavrulan etin içine aılır. Üzerine 3 bardak su ilave edilerek loğlazlar pişene kadar kaynatılır. Loğlazlar piştikten sonra doğranmış pancar yemeğin içine konur ve 1-2 taşım kaynatılır. Yemek servise hazırdır.

