



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BORANI

500 gr. pancar
500 gr. börölce (lolaz)
1 adet soğan
1 adet domates
30 ml. zeytinyağı
Taze reyhan
Taze fesleğen
Tuz
Kırmızıbiber
Karabiber

Soğanı ayıklayıp minik doğrayın. Domatesi blanşe ettikten sonra küp kesin. Pancarların kabuklarını soyun. Tencerede yağı kızdırıp soğanları ilave edin. Soğanlar kavrulunca pancarları ilave edin. 200 ml. sıcak su ilavesiyle yaklaşık 20 dakika kadar pişirin. Börölceleri 1-2 dakika haşlayıp dikenimsi liflerini ayıklayın. Bütün olarak tencereye domates, taze reyhan ve taze fesleğen yaprakları ile beraber ilave edin. Tuz ve karabiber serpererek tatlandırın. Börölceler yumuşayınca yemeği ateşten alın. Boraniyi ayran ile servis yapabilirsiniz.

Not: Türk mutfağının en eski yemeklerinden olan Borani'nin adı bir Pers prensesinden gelmektedir.

