



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BORANI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 3 Yemek Kaşığı sade yağ (urfa)
- 1 Çay Kaşığı karabiber, tarçın
- 1 Su Bardağı nohut
- 250 gr yağsız kara et
- 1 Kg. yoğurt
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 1 Yemek Kaşığı kırmızı biber
- 2 Kg. pancar
- 1 Su Bardağı lolaz(börölce)
- 1 Yemek Kaşığı un
- 3 Diş sarımsak
- 2 Su Bardağı sıvıyağ
- 1 Kg. yağlı parça et

Yuvarlak yapımı: Bir tepsiye köftelik bulgur, kırmızıbiber, tuz, karabiber, iki defa çekilmiş veya dövülmüş kara et konup, çok az su ile yoğrulur. Sonra buna un ilave edilerek köfte kıvamına gelinci kadar yoğrulmaya devam edilir. Köfte bir tarafa alınır. Nohut büyüklüğünde koparılıp avuç arasında yuvarlak şekil verilir. Aksi takdirde yuvarlaklar dağılır. Bir kaba sıvı yağ konup, yuvarlaklar kızartılır. Sarımsaklar, tuz içinde dövülüp yoğurda atılır, sarımsaklı yoğurt hazırlanır. Yemek tabağa alınır, yuvarlaktan konur. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökülüp, sıcak servis yapılır.