



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BORANI

150 Gr Sana Klasik
2 Tatlı Kaşığı pul biber
5 Diş sarımsak
4 Su Bardağı yoğurt
2 Kg. patates

Patateslerinizi iyice yıkadıktan sonra düdüklü tencerede haşlayın. (Püre olacak kadar yumuşak olmamalı, bıçakla kesilebilecek kadar haşlanmalı) Haşlanan patatesleri ince halkalar halinde dilimleyin ve servis yapacağınız tabağa dizin. Tereyağını bir tavada eritin. 2/3 ünü hazırladığınız patateslerin üzerinde gezdirin. Diğer tafafta sarımsaklı yoğurdunuzu hazırlayın ve patateslerin üzerine dökün. Kalan tereyağının içerisine 2 tatlı kaşığı kırmızı pul biberi ilave edip biberler hafif renk verene kadar tereyağını yakın ve yoğurdun üzerine gezdirin. Süslemek için kuru nane serpererek sıcak olarak servis yapın.