



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BORANI

1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
350 gr kuşbaşı et
1 Demet pazı
2 Çay Fincanı bulgur
2 Diş sarımsak
250 gr kıyma
1 Çay Fincanı nohut
1 Yemek Kaşığı un
1 Kase yoğurt

Tencerede margarini eritip, eti kavurun. Nohutları haşlayıp, tencereye ekleyiniz. Üzerine yarım bardak sıcak su ekliyoruz. Bu şekilde pişerken ayrı bir kaba kıymayı alıyoruz. Üzerine un, bulgur ve baharatları koyuyoruz. Kıymayı yoğurmaya başlıyoruz. Bilye büyüklüğünde köfteler yapıyoruz. Pazı saplarını iyice yıkayalım ve ince ince kıyalım. Nohutlu etin üzerine ekleyelim. Az daha piştikten sonra derin bir kaseye alalım. Hazırladığımız köfteleri kızartalım ve yemeğimizin üzerine alalım. Sarımsakları ezip yoğurtla karıştıralım. Yemeğin üzerine dökelim. Son olarak kırmızı pul biber döküp servis yapalım.