



BORANI (SAMSUN)

Samsun Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

Pazı 1 Kg
Kuru soğan 2 Orta boy
Sıvı yağ 1 Çay bardağı
Karabiber 1/2 Çay bardağı
Sarımsak 4 Diş
Yoğurt 1 Su bardağı
Tuz

Pazılar temizlenir. Yıkayıp doğranır. Haşlanarak süzülür. Sıkılır. Soğan doğranıp sıvı yağda soldurulur. İçine haşlanmış pazı, karabiber ve tuz eklenerek kavrulur. Yeneceği zaman üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür.

Not: Ispanak da aynı şekilde kavrulur.

