



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BORANI (ŞANLIURFA)

500 gr. pancar
1 orta boy kur soğan
200 gr. yağsız kıyma
100 gr. loğlaz
1 yemek kaşığı domates salçası
1 Yemek kaşığı margarin
Su

Önce pancarları iyice yıkayıp bir tencerede 2 - 3 dakika haşlayın. Haşlanan pancarları bir süzgünden geçirin. Suyu süzülen pancarları doğrayın. Eti yağla birlikte biraz kavurun. Kavrulmuş etin içine diş diş doğranmış soğanları koyup biraz daha kavurun ve içine salçasını koyu karıştırın. Bir gün önceden ıslatılmış loğazları süzerek kavruktan karışımın içine atın. Üzerine 3 su bardağı su ilave edin ve loğazlar pişene kadar kaynatın. Loğazlar piştikten sonra doğranmış pancarı içine katın. 1 - 2 taşım kaynatın ve yemeği ocaktan alın.