



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BORANI (ŞANLIURFA)

<https://www.urfa1.com>

500 gr. parça et
500 gr. yoğurt
250 gr. kara et
2 kg. pencer (paız)
1 su bardağı nohut
1 su bardağı lolaz (börölce)
3 diş sarımsak
3 su bardağı bulgur
3 yemek kaşığı sade yağ
1 çay kaşığı kara biber
1 çay kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı tuz
2 su bardağı sıvı yağ
1 yemek kaşığı biber
1 yemek kaşığı un

500 gr. parça et yıkanıp kuşbaşı doğranır, 1 yemek kaşığı sade yağla kavrulur. Nohutlar ayıklanıp yıkanır, ete ilave edilerek 25 dk 30 dakika yumuşayıncaya kadar haşlanır. Ayıklanıp yıkanan lolaz üç bardak su ile ayrı bir yerde haşlanır. Pancarlar yeşil yapraklarından ayrılır, sadece sapları doğranarak az su ile yumuşayıncaya kadar haşlanır. Fazla suyu sıkılarak alınır, 2 yemek kaşığı yağ ile 5 dk 10 dakika kavrulur. Haşlanan lolazın suyu süzülerek nohut tenceresine eklenir. Aynı tencereye kavrulmuş pencer eklenip tuz katılarak bir taşım kaynatılır. Bundan sonra boranının yuvalağı (köftesinin) yapımına geçilir. Bunun için de; bir tepsiye üç su bardağı köftelik bulgur, isot, tuz, kara biber, tarçın, döğülmüş kara et konularak az su ile yavaş yavaş yoğrulur. Köfte kıvamına gelince (kavrulurken dağılmaması için) un eklenip yoğurmaya devam edilir. Yoğrulan köfte bir tarafa alınır. Nohut büyüklüğünde parçalar alınarak avuç arasında yuvarlanır. Bir tavaya sıvı yağ konur, yuvalaklar pembeleşinceye kadar kızartılır. Sarımsak az tuz ile döğülüp yoğurda eklenir. Birinci aşamada hazırlanan nohutlu ve pencerli yemekten tabaklara bir miktar alınır, üzerlerine kızarmış yuvalaklar konularak sarımsaklı yoğurt dökülür ve servis yapılır.



