



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BORANI (ŞANLIURFA)

1 kg pazının kök kısımları  
1 adet soğan  
500 gr kuzu eti  
100 gr nohut  
100 gr ince bulgur  
100 gr kuru börülce  
40 gr tereyağı  
Bir miktar tuz  
Bir miktar karabiber

Nohut ve kuru börülceyi bol suda yıkayıp ayrı kaplarda şişmesi için bir gece önceden bekletin. Nohut ve börülceyi bol suyla yıkayıp süzün ve geniş bir tencereye alın. Üzerini iki misli geçecek kadar su ilave edin. Hububatlar yumuşayınca kadar pişirin. Süzüp bir kenarda bekletin. Bulguru ıslatıp rendelenmiş soğan, tuz ve karabiber ile yoğurun. Misket şeklinde köfteler hazırlayın. Soğanı temizleyip kıyın. Tereyağını tencerede ısıtıp soğanı kavurun. Kuzu etini ekleyip suyunu çektirinceye kadar kavurun. Kafi miktarda etsuyu ilave edip kaynatın. Önceden haşlayıp süzdüğünüz hububatları, pazının kök kısımlarını ve köfteleri ekleyip pazılar yumuşayınca kadar pişirin. Tuz ve karabiber ile tatlandırın. Servis tabağına alıp üzerine tereyağında kızdırılmış toz kırmızı biberi gezdirerek dökün. Taze biberiyle süsleyip servis yapın. Borani (Şanlıurfa) artık hazır.