



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖRÜLCELİ PAZI BORANI

Sevdiye Çavuşoğlu

1 paket yumurtalı erişte
2 çorba kaşığı tereyağı (yemek için)
2 çorba kaşığı tereyağı (üzeri için)
½ kg. pazının sap kısımları
1 adet kuru soğan
½ kg. kuzu but kuşbaşı
1 çay bardağı börülce
1 çorba kaşığı kuru nane
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
Tuz
Karabiber

Nohut ve börülceyi akşamdan ayrı ayrı ıslatın. Ertesi gün nohut ve börülcenin üzerini 4 parmak geçecek kadar su koyun yumuşayınca kadar haşlayın. Tereyağında küp küp doğranmış kuru soğanı şeffaflaşana kadar kavurun. Eti tencereye koyun ve suyunu çekene kadar soteleyin. Üzerine 2 su bardağı su koyun, etlerin yumuşamasına yakın börülceyi, nohutu ve pazı köklerini ekleyin. Ayrı bir tavada tereyağında baharatı kavurun. Bunu yemeğinizin üzerine dökün. Haşlanmış makarnayı tencereye alıp boraniyle beraber karıştırarak servis yapın. Makarnayı hazırlamak için suya tuz ekleyerek kaynatın. Kaynayan suya makarnayı ilave edin ve kapağı açık olarak tekrar kaynamaya bırakın. Arada sırada kontrol ederek 10 dk. kadar haşlayın. Haşlanan makarnanızı süzün.

