



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BRAKUNYEK

<https://pomatsite.blogspot.com.tr>

- 1 Adet Baş kuru soğan
- 1 Su Bardağı Mısır Unu
- 3 Çorba kaşığı Buğday unu
- 3-4 Adet Kurutulmuş Acı Kırmızı Biber
- 1 Çorba Kaşığı Biber Salçası

Kapaklı Büyükçe bir tava veya geniş bir tencere içine Kuru soğan küçük parçalara doğranır ve bir miktar sıvı yağ ile birlikte pembeleşinceye kadar kavrulur. daha sonra üzerine 1 litre ye yakın su ilave edilerek Kurutulmuş Kırmızı biberleride ister bütün ister yarımlara bölünmüş parçalar halinde bu karışıma ilave ederek 10 dakikaya kadar kaynatılır. Bir kap içerisine Mısır unu ile Buğday unu karıştırılarak içine 1.5 Su bardağı soğuk Su ilave edilerek iyice karıştırılır. Bu Karışımı kaynamakta olan tencere içine azar azar dökülerek karıştırılır ve yedirilmesi sağlanır. 10 dakika daha bu şekilde kaynatıldıktan sonra yemek ateşten alınır. ister kişi sayısına kadar tabaklara ister kendi tavasında kalmak süretiyle üzerine parça parça taze nane serpiştirilerek servis yapılır.

Not: Ekmek bandırılarak veya Kaşıkla da yenilebilir. Brakunyek i yerken yanınızda bolca ekmek olsun.



Çok Şükür Pomakım Diyenler Face Grup