



BURANIYA (HASKÖY)

Interreg-IPA Bulgaristan-Türkiye SÖİ Programı

- 1 kg turşu lahana
- 1 çay bardağı pirinç
- 200 g ayçiçeği yağı
- 2 baş soğan
- 1 çay bardağı lahana turşusu suyu

Soğan ince doğranır ayçiçeği yağında kavrulur.
İnce doğranmış lahana ilâve edilir ve lahana yumuşayınca kadar kapak altında kaynatılır.
Ayrı olarak kaynatılan pirinç lahananın üzerine dökülür, iyi karıştırıldıktan sonra lahana suyu ilâve edilir.
Daha 10 dakika kaynadıktan sonra soğuması için ocaktan indirilir. Buraniya koyulaştıktan sonra soğuk halde yenir.

