



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PANCAR BORANISI (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Pazı kök kısımları - 80 gr.
Kuru soğan - 50 gr.
Kuşbaşı kuzu eti - 100 gr.
Kuru börülce - 25 gr.
Nohut - 25 gr.
Sadeyag - 10 gr.
Tuz - 3 gr.
Karabiber - 2 gr.
Toz kırmızıbiber - 5 gr.
Köfte için:
Köftelik bulgur - 80 gr.
Dövmüş kara et - 50 gr.
Pulbiber - 10 gr.
Tuz - 3 gr.
Karabiber - 2 gr.
Kuru soğan - 50 gr.
Sıvı yağ - 10 gr.

Nohut ve lolaz (börülce) akşamdan ıslatılır. Borani köftesi diğer iki borani yemeğinde olduğu gibi hazırlanır. Pancarlar iyice yıkanıp ayıklandıktan sonra ince ince doğranır ve tencerede kaynayan suya atılır. Bir iki taşım kaynadıktan sonra süzgeçte süzülür. Akşamdan ıslatılan nohut ve lolaz haşlanır. Kuşbaşı doğranan kuzu et ayrı birtencerede pişirilir. Sırasıyla sadeyag ve pancarlar da ilave edilip kavrulur, iyice kavrulduktan sonra bir miktar su ilave edilerek kaynatılır. Kaynayan yemeğe nohut, börülce ve tuz eklenir. Servis tabağına alınan yemeğin üzerine köfteler konur. Sarımsaklı yoğurt dökülerek servis edilir.

