



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANCAR BORANISI (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

4 kg pancar
1 kg yağsız kuşbaşı et
1 çorba kâsesi nohut
½ çorba kâsesi lolaz
½ su bardağı sadeyağ
Sarımsaklı yoğurt
Tuz
Boranı köftesi için:
8 çay bardağı köftelik bulgur
300 gr dövülmüş kara et
1 çay bardağı pul biber
2 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 adet orta boy soğan
Kızartma için yağ

Köftesi için: Bulgur tepsinin bir köşesine konulur, geriye kalan malzemeler ve soğan 8 eşit parçaya bölünerek tepsiye konulur ve iyice karıştırılır. Yavaş yavaş bulgurlar ilave edilerek su yardımıyla yoğrulur. Bulgurlar yumuşayınca bir ufak parça elde yuvarlanır dağılmadan yuvarlanıyorsa köfte kıvamına gelmiş (tutmuş) demektir. Köfte, tepsinin bir kenarına toplanır içerisindeki soğanlar ayıklanır. Bir miktar alınarak minik sıkımlar yapılır. Sıkımlar avuç ayasında nohut büyüklüğünde yuvarlanır. Kızgın bol yağda rengi koyulaşmaya kadar kavrulur. Pancarların yeşil yaprakları ayıklanarak sapları iyice yıkanır, ince ince kıyılarak minik küp şeklinde doğranır ve bir tencerede kaynayan suyun içine atılır. Bir-iki taşım kaynatıldıktan sonra süzgece dökülür, suyu sıkılır ve bir tabağa alınır. Nohut ve lolaz ayrı tencerelerde haşlanır. Et başka bir tencerede pişirilir, üstüne yağ ilave edilir, bir iki çevirmeden sonra pancarlarla birlikte kavrulur, iki litre kadar su ilave edilir. Kaynara geçince haşlanmış nohut ve börülce ilave edilir, tuz atılır, on beş-yirmi dakika kadar pişirilir. Servis tabaklarına boranı köfteleri konulur, kepçeyle üstünü kaplayacak şekilde kaynar yemek dökülür. Sarımsaklı yoğurt ilavesiyle beyaz pirinç pilavıyla yenir.

Not: Urfa ağzında pazıya verilen pancar adı, pencerc şeklinde söylenir. Bazı evlerde et kavrulurken salça da ilave edilir. Urfa ağzında börülceye verilen isim lolaz.

