



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES BORANI (İRAN)

1 adet büyük boy soğan
2 adet haşlanmış büyük boy patates
4 yemek kaşığı sıvı yağ
1 dolu çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı toz kırmızı biber
1 çay kaşığı karabiber
Üzerine:
Sarımsaklı yoğurt
Kızdırılmış salça domates sosu vs.
Kıyılmış maydanoz

Öncelikle tavaya sıvı yağ koyup kızdırın ve yemeklik doğranmış soğanı eklenip yumuşayana kadar kavrun. Haşladığınız patatesleri rendeleyin ve tavaya ekleyin. Baharatları ve tuzu da ilave ettikten sonra iyice karıştırın ve altı kapatıp ılınmaya bırakın. Patatesleri misket bütünlüğünde toplar haline getirin ve servis tabağına dizin. Ardından sarımsaklı yoğurdu üzerine gezdirin. Onun üzerine kızdırılmış sos ve son olarak kıyılmış maydanoz serpererek servis edin.

Not: Borani, İran ve Mizrahi mutfağında yoğurtla hazırlanan bir aperitiftir. Ispanak ve diğer malzemelerle hazırlanan borani, Van ve Isparta başta olmak üzere Türkiye'nin çeşitli yörelerinde farklı şekillerde hazırlanmaktadır. Yalvaç ve Mecitözü civarlarında ise, ıspanaklı ve fasulyeli olmak üzere iki çeşidi bulunmaktadır. İçerisine bulgur katılarak haşlanmak suretiyle pişirilir. Üzerine sarımsaklı yoğurt ve tereyağı dökülerek servis edilir. Genellikle kuru soğan ile birlikte tüketilir. Azerbaycan gibi Kafkasya ülkelerinde de popülerdir.

