



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÜZÜM BORANASI (NİĞDE)

Niğde Valiliği

250 g kuşbaşı kuzu incik eti  
1/2 su bardağı siyah kuru üzüm (500 g)  
1,5 su bardağı haşlanmış nohut  
2 yemek kaşığı üzüm pekmezi (30 g)  
1 yemek kaşığı tereyağı  
1 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 çay bardağı su  
Biberiye  
Karabiber  
Tuz

Bir tencereye kuzu incik etini koyarak, tencerenin kapağı kapatılarak orta ateşte, etler suyunu çekilene kadar, arada bir karıştırarak pişirilir. Etlere suyunu çekince tereyağı ve zeytinyağını eklenerek hafifçe kavrulduktan sonra. Haşlanmış nohut ekleyerek karıştırılır. Önceden ısıtılmış su, etlerin ve nohudun üstünü örtecek seviyede ilave edilerek, tuz ve karabiber atılır ve Tencere kaynamaya bırakılır, kaynadıktan sonra üzere yarım bardak kuru üzüm eklenerek karıştırılır. Sonra, 2 yemek kaşığı üzüm pekmezi ekleyerek. Tencerenin kapağı kapatılır, üzümler pişene kadar kısık ateşte pişirilir üzümler piştikten sonra servis yapılır.

