



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YANARDAĞ BORANİSİ

THY Skylife

- 1 kg bal kabağı
- 300 gr kıyma
- 2 baş kuru soğan
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 1 kâse yoğurt
- 3 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2 çay kaşığı tuz

Balkabağının kabuklarını soyun. Kabakları ufak küpler biçiminde doğrayın ve yıkayıp süzün. Tencereye altı su bardağı su ve tuz ekleyip ocağa alın. Kaynayan suya kabakları atıp yumuşayana kadar pişirin. Pişen kabakları süzgece alıp süzün. Tereyağını tavaya alın ve ocağa koyun, üstüne de yemeklik doğranmış soğanı ekleyip pembeleşene kadar kavurun. Soğanlar rengini değiştirdikten sonra kıymayı ekleyip kavurun. Yoğurdu dövülmüş sarımsakla karıştırın. Süzülen kabakları servis tabağına yerleştirin. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökün ve kavrulmuş kıymayı yoğurdun üstüne yayın. Tereyağını eritin ve içine pul biberi atıp biraz yakın. Yanan pul biberi kıymanın üzerine dökün ve karabiber serpererek servis edin.



Fotoğraf "cinali" tarafından gönderildi. 02.11.2016