



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YANARDAĞ BORANİSİ

1/2 kg. balkabağı (kuşbaşı doğranmış)
300 gr. kıyma (parça et, satırla kıyma haline getirilmeli)
1 baş soğan
4 diş sarımsak
1 su bardağı yoğurt
8 çorba kaşığı tereyağı
kırmızı pulbiber veya arnavut biberi
Tuz

Hazırlanışı:

Balkabağını tuzlu suda iki taşım kaynatın ve süzün.

Tereyağının yarısıyla soğanı kavurun, bu karışıma kıymayı da ekleyin. Soğan ve kıyma iyice kavrulduktan sonra biber ve tuz serpin.

Sarımsakları biraz tuz ile havanda dövün.

Dövülmüş sarımsağı yoğurda karıştırın.

Kalan tereyağını kırmızı pulbiberle kavurup bir kenarda sıcak tutun.

Haşladığınız balkabağının üzerine önce kıyma ve soğanı, sonra da yoğurdu ekleyin.

Yoğurdun üzerinde de 1 kaşık kırmızı pulbiberle kavurduğunuz tereyağını gezdirin. Sıcak servis yapın.