



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL SOĞAN BORANIYESİ (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER

1 kg. taze soğan
1/2 kuşbaşı et
1 çay bardağı tuzlu yoğurt
4 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı toz biber
1 tatlı kaşığı toz nane
2 bardak et suyu

YAPILIŞI

Et haşlanır. Soğanlar ayıklanır, yıkanır. 3 cm. boyunda kesilerek, haşlanmış olan etin üstüne yağ ve et suyu ile birlikte dökülür. 5 dk. kadar pişirildikten sonra tuzlu yoğurt ilave edilerek iki taşım kaynatılır. Biber ve nane eklenerek servis edilir.