

Borani

Malzemeler

1 kg pazi

1 su bardagi borulce

1 adet kuru sogan

500 gr kuzu eti

1 corba kasigi domates salcasi

Yarim kasik biber salcasi

100 gr kadar tereyagi

Karabiber ve pul biber

KOFTESI ICIN

200 gr koftelik yagsiz kiyma

1 su bardagi dolusu ince koftelik bulgur

1 yemek kasigi un

Tuz,

karabiber ,

pul biber,

kimyon

Kizartmak icin sivi yag

Yapilisi

Oncelikle ince ince dogradigimiz kuru sogani yagda yumusayana kadar kavurun ve ardindan kusbasi etleri eklenir.

Etler suyunu salip cekince biraz daha kavurup salcasi da ilave edilir.

Sonra tencereye tuz,baharat ve 1 su bardagi sicak su eklenir.Tencerenin agzini kapatın ve etleri iyice pisirin.Bir gun onceden islamis oldugumuz borulce biraz tuz atilarak yumusayana kadar haslanir.Diger yandan da pazilar yikanir ve ince ince kiyilir.

koftelik kiyma ve diger malzemeler cig kofte yapar gibi iyice ozlesene kadar yogrulur.

Findik buyuklugunde kofteler yapilir.

Sivi yagda bu kofteler biraz kizartilir.Kizartmis oldugumuz kofteleri ayri bir kaba alin.

Kuzu eti pisince icine suyunu suzduktan sonra borulce ve pazi ilave edilerek hepsi birlikte pisirilir.

Kofteleri de tencereye ekleyerek 1-2 tasim daha kaynar ve servise hazir. ellerimize saglik