

Bosnak Usulu Buraniye

Malzemeler

3 adet orta boy patates
3 adet orta boy kabak
1 su bardagi un
2 cay kasigi tuz, pul biber
25-30 gr tereyagi
Turk kahvesi fincaniyla 2 fincan sivi yag
2 su bardagi dolusu sarimsakli yogurt
2 cay kasigi kirmizi toz biber

Yapilisi

Patates ve kabaklari yikadiktan sonra soyun. Patatesleri ince ince halkalar halinde dilimleyip su dolu bir kaba koyun. Kabaklari ise patatesten biraz daha kalin dilimleyip ayni suyun icine koyun.

Diger taraftan, pul biber, un ve tuzu karistirarak bir tepsiye yayın. Firin tepsisini 1 yemek kasigi sivi yagla yaglayin.

Tereyagini kucuk bir tavada eritip sivi yagin yarisini da uzerine aktarin.

Patates ve kabaklari iyice suyunu kurula. (kagit havluyla kurulayin ki cok un cekmesin)

Patatesleri tek tek alip onlu arkali una bulayin ve yaglanmis tepsiye yan yana ve ust uste dizin. Kabak dilimlerini de ayni sekilde onlu arkali una bulayin ve patateslerin uzerine karisik halde dizin. Uzerlerine eritilmis yag ve sivi yag karisimini gezdirin. (bu is icin buyuk boy dikdortgen borcam cok uygundur)

Firini 180 dereceye ayarlayip onceden isitin. Sicak firinda en az 40 dakika, patatesler yumusayincaya kadar pisirin. Cikarin uzerine sarimsakli yogurt gezdirin. Ayirdiginiz sivi yagi kirmizi biberle kizdirip en uste gezdirin ve servise hazir. Afiyet olsun.