

Urfa Usulu Borani

Malzemeler

300 gr. parca et,
1 demet pazi
1 su bardagi nohut,
2 su bardagi bulgur,
250 gr. kiyma,
1 corba k. un.
kara biber, tarcin, tuz,
sivi yag
uzeri icin:
1 kase yogurt
2 dis sarimsak

Yapilisi

Ilk olarak eti sivi yag ile tencereye koyalim

Alt ust iyice kizartalim

Daha sonra aksamdan islatilmis nohutumuzu(eger nohut haslanmissa et pistikten sonra ilave edilecek) da uzerine ekleyip biraz sicak su ilavesi ile pisirelim

Pazilarin da saplarini dograyip az su ile haslayalim

Bulgurun uzerine kiymayi, baharatlari ve unu koyarak su ilavesi ili nohut buyuklugunde kofteler hazirlayalim

Etli nohut karisimi pisince uzerine hasladiginiz pazilari suyu ile birlikte koyalim

Hepsi tuz ilavesi ile guzelce pistikten sonra altini kapatalim

Buyukce bir cukur kaseye etli nohutlu pazili karisimi bosaltip

Bulgur koftelerini sivi yagda kizartip uzerine koyalim

Uzerine cirpilmis sarimsakli yogurt ve kirmizi pul biber koyalim ve boranimiz hazır ellerimize saglik