

# Erzincan Boranisi

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~132 kcal

Açılış 3/10

Erzincan boranisi, 1 spanakla da pazınlı sarımsaklı yoğurt ve tereyağlı sosla birleştiği, Doğu Anadolu'da et yemeklerini dengeleyen kuvvetli bir yardımcıdır.

## Malzemeler

- 500 gr Ispanak
- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 2 diş Sarımsak
- 25 gr Tereyağ
- 0.5 çay kaşığı Pul biber

## Yapılış

1. Ispanağı yıkayıp doğrayın.
2. Ispanağı tavada 6 dakika çevirip soğumaya bırakın.
3. Yoğurt ve sarımsakla karıştırdığınız üzerine pul biberli tereyağı gezdirin.

### PÜF NOKTASI

Yeşilliği fazla öldürmeden 5-6 dakika çevirmek rengin canlı kalmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine pul biberli tereyağı gezdirerek 11 servis edin.

## Alerjenler

Süt