

Sanlıurfa Borani

Toplam 70 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 35 dk

5 kişilik

Zor

~360 kcal

Urfa boranisi, pazı, nohut, bulgur köftesi ve yoğurtlu sosu aynı tabakta buluşturan güçlü bir sebze yemeğidir.

Malzemeler

- 2 demet Pazı
- 1 su bardağı Haşlanmış nohut
- 1 su bardağı İnce bulgur
- 2 yemek kaşığı Un
- 2 su bardağı Yoğurt
- 3 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Tereyağı

Yapılışı

1. Bulguru sıcak suyla 10 dakika şişirin.
2. Bulgur, un ve tuzu yoğurup küçük köfteler yuvarlayın.
3. Pazıyı kaynar suları ile birlikte doğrayın.
4. Pazı ve nohudu tencerede 12 dakika yumuşatın.
5. Bulgur köftelerini ekleyip 10 dakika pişirin.
6. Sarımsaklı yoğurdu tabağa yayıp boraniyi ve biberli tereyağı ekleyin.

PÜF NOKTASI

Köfteleri küçük yapmak yoğurtlu sosun içinde eşit dağılmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Pul biberli tereyağı ve sarımsaklı yoğurtla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt