

Erzincan Boranisi

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~132 kcal

Açılış 3/10

Erzincan boranisi, 1spanakya da paz1n sar1msakyoğurt ve tereyağ1sosa birleştiği, Doğu Anadolu'da et yemeklerini dengeleyen kuvvetli bir yard1mci bakt1r.

Malzemeler

- 500 gr Ispanak
- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 2 diş Sar1msak
- 25 gr Tereyağ1
- 0.5 çay kaşığı Pul biber

Yapılış

1. Yeşillikleri ve ana malzemeleri ayır1soslama aşamas1nda kase kalabalıklaşmas1n.
2. Ispanağ1yıkayıp doğray1n.
3. Ispanağ1tavada 6 dakika çevirip soğumaya b1rak1n.
4. Yoğurt ve sar1msak1karşı1r üzerine pul biberli tereyağ1gezdirin.
5. Servis öncesi 5 dakika dinlendirin, sos tanelere işlesin diye sonra tabaklay1n.
6. Karşı1mtehiş tabağa al1nyeşillikler ezilmesin diye üstten bast1rmay1n.

PÜF NOKTASI

Yeşilliği fazla öldürmeden 5-6 dakika çevirmek rengin canlı kalmas1na sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine pul biberli tereyağ1gezdirek 11servis edin.

Alerjenler

Süt