

Şanlıurf Borani

Toplam 85 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 50 dk

5 kişilik

Zor

~360 kcal

Açılış 17/10

Şanlıurf Pencer Borani sTürk Patent 316 numarayla tescilli coğrafi işaretli bir kş yemeğidir: kuzu eti, paz1 sap1 nohut ve börülce ayr1 ayr1 yumuşat1 l1 s1 otlu k1 zar1 ş bulgur köfteleri ve sar1 msak1 yoğurtla ayn1 tabakta buluşur.

Malzemeler

- 2 demet Paz1
- 1 su bardağ1 Haşlanmş nohut
- 1 su bardağ1 İnce bulgur
- 2 yemek kaşığı Un
- 2 su bardağ1 Yoğurt
- 3 diş Sar1 msak
- 2 yemek kaşığı Tereyağ1
- 400 gr Kuzu eti (kuşbaşı)
- 1 su bardağ1 Börülce (lolaz, kuru)
- 150 gr K1 yma1 köfte için)
- 1 tatlı kaşığı İsoT (Urfa biberi)
- 1 çay kaşığı Tarç1 n
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Pul biber

Yapış1

1. Kuzu kuşbaşı y1 encerede kendi suyuyla 25 dakika pişirin, suyunu kaybetmesin.
2. Paz1 saplar1 ayr1 ayr1 kay1 parmak boyunda doğray1 n haşlanmş nohut ve börülceyi süzün.
3. Bulguru s1 calsuyla şişirip k1 yma1 soT, tarç1 nün ve tuzla yoğurun, f1 nd1 liliğinde köfteler yuvarlay1 n.
4. Köfteleri k1 zg1 yağda alt1 renge gelene kadar 8 dakika k1 zart1 kağ1 havluya al1 n.
5. Pişmiş kuzunun üstüne nohut, börülce ve paz1 saplar1 ekleyip 15 dakika daha pişirin.
6. Sar1 msak1 yoğurda ezerek karışt1 r1 ayr1 kasede hazı tutun.
7. S1 cal boraniyi tabağa al1 n sar1 msak1 yoğurdu kaşıkla yay1 n k1 zar1 ş köfteleri üstüne dağıt1 n pul biberli k1 zd1 rş1 lm1 tereyağ1 lı servis edin.

PÜF NOKTASI

İsoT ve tarç1 n köfteyi diğ1 er borani versiyonlar1 nda yay1 r tescil imzası d1 köfteler haşlanmaz, k1 zg1 yağda alt1 n renge gelene kadar k1 zart1 l1 r.

SERVIS ÖNERİSİ

Sarımsaklı yoğurt en üstte, pul biberli kızdırma yağ son anda gezdirilir. Yanında dilimlenmiş soğan ve sumakla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş