



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzetler® Azərəcə Yemək Tərifləri

Boranı Bastı

Kabak Bastı



- 1 Stəkan xaşlanmış noxud
- 1 kg. Saqqız boranı
- 500 gr. Parça dana əti
- 1 Stəkan duru yağ
- 1 Yemək qaşığı pəmidor tamatı
- 1 Yemək qaşığı quru nanə
- 1 Limon suyu
- 1 Çay qaşığı duz

- # Soğan yeməlik doğranır, pəmbələşincəyə qədər qovrulur.
- # Pəmbələşən soğana ət əlavə olunur.
- # Ət suyunu sovurunca, tamat qoyulur, qoxusu gedənə qədər azca bişirilir.
- # Qazınmış boranı, xaşlanmış noxud və duz ətli məhlula əlavə olunur.
- # Ən son 2 stəkan isti ət suyu qoyulur, boranilər yumuşayana qədər bişirilir.
- # Bişmədən həmən əvvəl nanə və limon suyu atılır, ocaq örtülür.

Not: Bu yemək Qaziantep adətinə aittir. Eyni ölçülər istifadə edərək boranı yerinə ayva ilə de bişirilir.