Alaca borana yemeği (yumurtalı)

6 kişilik

Malzemeler

200 g	Yumurta 4 adet
250 g	Yoğurt 1¼ su bardağı
10 g	Sarımsak 3¼ diş
10 g	Tuz ½ yemek kaşığı
50 g	Tereyağı ¼ su bardağı
5 g	Toz kırmızı biber ¾ yemek kaşığı
20 g	Maydanoz ½ su bardağı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Yumurtaları haşlayıp soyun ve geniş bir kaba koyun.
2. Sarımsağı dövüp yoğurtla karıştırın. Tuzu ekleyip yumurtaların üzerine dökün ve iyice karıştırın.
3. Ayrı bir kapta tereyağını toz biberle birlikte kavurup sıcak bir sos yapın ve karışımın üzerine dökün.
4. Üzerine maydanoz koyup sıcak servis edin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 1530 (Alaca Belediyesi)
tatname.com/tr/tarif/alaca-borana-yemegi