



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖMLEK (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Kuşbaşı et - 200 gr.
Domates - 150 gr.
Patlıcan - 150 gr.
Kırmızı taze biber - 25 gr.
Sadeyağ - 10 gr.
Soğan - 100 gr.
Sarımsak - 3 gr.
Domates salçası - 10 gr.
Tuz - 3 gr.

Domatesler kaynar suya batırılıp çıkartıldıktan sonra kabukları soyulur ve iri iri doğranır. Bir tencerede kendi suyunda biraz pişirilen et suyunu çekince yemeklik doğranmış soğanla birlikte yağda kavrulur. Salça ilave edilir, altı kapatılır. Bir çömleğe alınan yemek iri doğranan patlıcan, kırmızıbiber ve domatesler, sarımsak ve tuz ilavesiyle fırına verilir. En az 3-4 saat ağır ateşte pişirilir. Pilav, kuru soğanve yeşil biberle servis edilir.

