



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DOMATES CACIĞI (KAYSERİ)

- 4 adet olgun domates
- 4 adet yeşil domates
- 4 adet patlıcan
- 20 adet sivri biber
- 1 adet soğan
- 1 kg kemikli kuzu eti
- 1 çay bardağı pilavlık bulgur
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
- 1 tatlı kaşığı tuz

Etin üzerine 5 su bardağı su konur ve düdüklüde 15 dakika haşlanır. Soğan çentilir, tereyağında kavrulur. Bu arada diğer sebzeler kuşbaşı büyüklüğünde doğranır. Kavrulan soğanın üzerine eklenir. Kapaklı olarak 20 dakika pişirilir. Yıkamış bulgur, haşlanmış et, haşlanan etin suyu, tuz ve toz biber katılır. Kapaklı olarak 10 dakika daha pişirilir. Arzuya göre saımsaklı yoğurtla tüketilir.