



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEHLİ (KAYSERİ)

İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Pehlilik için hazırlana et, tavada kendi yağı ile biraz kızartılır ve büyük bir tencereye konularak , üzerine birkaç tane yeşil biber, domates ve soğan doğranarak odun ateşinde pişirilir. Et piştikten sonra üzerine doğranmış patlıcanlardan ilave edilir.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 04.04.2023