



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİNİ TARAKLIĞI (ŞANLIURFA)

1 kg taraklık et
2-3 adet kırmızı biber
2 adet domates
1 adet büyük soğan
1 baş sarımsak
1 çay bardağı kadar margarin
1 çay kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı karabiber

Etler parça parça tepsiye konulur. Domates, kırmızı biberle kuru soğan ve sarımsaklar ayıklanarak küçük küçük doğranır. Hepsini etin üstüne konularak, yağ, salça, kuru biber, tuz ve baharat ilave edilerek iyice yoğrulur. Üzerine bir bardak su ilave edilerek fırına gönderilir.

Not: Urfa ağzında "sini daraklığı" şeklinde söylenir. Sînî, farsça büyük tepsi demektir. Taraklık ise etin pirzola kısmını ifade eder.