



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARAKLIK TAVASI (GAZİANTEP)

Gaziantep Mutfak Sanatları Eğitim Merkezi

- 1 kg. kemikli pirzola
- 2 kg. olgun domates
- 1 adet kuru soğan
- 1 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 yemek kaşığı nar ekşisi
- 1 yemek kaşığı tereyağı veya sadeyağ
- 1 küçük limon
- 1 çay kaşığı karabiber

Tencerede sadeyağ ile birlikte konan pirzolar rengi dönünceye kadar tavlınır. Üzerine ince kıyılmış soğan ve yağ ilave edilerek birlikte 5-6 dk. kısık ateşte kavrulur. Üzerine 2 bardak sıcak su eklenip 25-30 dk. pişirilir. Kabukları soyulup ince kıyılmış domates, biber salçası, limon suyu, nar ekşisi, ince kıyılmış sarımsak, tuz ve az karabiber ilave edilir. Etler yumuşayıp suyu hafif kıvamlı hale gelinceye kadar kısık ateşte pişirilir. Tuzu kontrol edilerek servis kabına alınan yemeğin üzerine kalan karabiber ilave edilir.

Not: Arzu edenler süzölmüş domates suyu ilave edebilir. Ayrıca etler mangalda rengi dönünceye kadar tavlınıp aynı safhalarda pişirilir. Yanında pirinç pilavı, yeşil biber ve ayran tavsiye edilir.

