



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TIRŞIK (ŞANLIURFA)

1/2 kg. patlıcan
250 gr. kuşbaşı koyun eti (kol kürekten)
1 adet soğan
2 kilo adet domates
4-5 adet yeşil biber
1 çorba kaşığı domates salçası
2 çorba kaşığı katyağ
4 su bardağı su

Eti iyice yıkayın, bir tencereye koyup, hafif ateşte suyunu salıp çekene kadar kavurun. Soğanı ince ince doğrayıp suyunu çeken etlere katın, soğanlar sararınca kadar karıştırın. Salçayı ilave edip karıştırmaya devam edin, suyunu koyup, hafif ateşte et yumuşayınca kadar pişirin. Patlıcanları alacalı soyup tuzlu suda acısını alın, dörde bölüp iri ceviz büyüklüğünde doğrayın, yıkayıp etin üstüne döşeyin. Domateslerin kabuğunu alıp, patlıcanların üstüne doğrayın. Biberleri üçe dörde bölüp, patlıcanların üstüne döşeyin, tuzunu ekip; et ve patlıcanlar yumuşayınca kadar hafif ateşte pişirin. Sıcak ikram edin.

