



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖLMEK (ŞANLIURFA)

1/2 kg parça yağlı et (koyun veya kuzu)
1/2 kg kuru soğan
1/2 kg taze biber
3 kg domates
10 diş sarımsak
2 çorba kaşığı sadeyağ
Tuz

Et kuşbaşı doğranır, çömleğe konur. Soğan, biber ve domatesler iri iri doğranır, çömleğe eklenir. 10 diş sarımsak, soyulduktan sonra iki parçaya bölünerek, sadeyağ ve tuzla beraber ilave edilir. Çarşı fırınına pişirilmek üzere gönderilir. Yaklaşık 3 saat fırında, ağır ateşte veya ateşten uzak bir noktada pişirilir. Suyunu çekmeli ama yanmamasına dikkat edilmelidir. Onun için fırının ekmek çıkarmadığı saatlerde, fırın sıcaklığında pişmesi tercih edilir.