



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖMLEK (ŞANLIURFA)

<https://www.urfaurfa.com>

1 kg. parça et
1 kg. patlıcan
2 kg. domates
1/2 kg. yeşilbiber
1 Yemek kaşığı Urfa sade yağı
2 Soğan
6-7 Diş sarımsak
1 tatlı kaşığı tuz

Patlıcanlar yıkanıp kuşbaşı doğranır. Domatesler yıkanıp, patlıcan büyüklüğünde doğranır. Soğanlar iri iri doğranır. Yeşilbiber yıkanıp iri iri doğranır. Sarımsaklar soyulup yıkanır. Et çömleğe alınır bir su bardağı su ve ölçülü yağ ile hafif pişirilir. Soğanlar ve yeşil biber çömleğe eklenip kavurmaya devam edilir (10-15 dakika). Domates patlıcan ve sarımsak çömleğe eklenip tuz konur. Fırında suyunu çekinceye kadar 3-4 saat pişirilir. Sıcak servis yapılır.