



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ TARAKLIK TAVASI

Gaziantep İl Emniyet Müdürlüğü

1 kg. açılmış pırlzola et
100 gr. kuru soğan
150 gr. rendelenmiş domates
250 gr. domates
50 gr. yeşil biber
50 gr. domates salçası
50 gr. margarin yağ
250 gr. ayva
Yarım çay bardağı nar pekmezi
Yarım çay bardağı limon suyu
10 gr. pul biber
10 gr Tuz
2 gr. yedi türlü baharat ve karabiber
4 su bardağı su

Bir tencereye margarin yağ ve et konur ocağın altı yakılır. Et biraz kavrulduktan sonra halka doğranmış soğan ilave edilir, soğan hafif pembeleşince salça ilave edilip rendelenmiş domates konur ve karıştırılır. Karışıma 4 su bardağı su ilave edilir, tuzu atılır, kefi alınıp tencerenin kapağı kapatılır, ocağın altı kısılır. Bir kaseye nar pekmezi, limon suyu ve baharatlar konup karıştırılır. Bu karışım etin üzerine aktarılır. Ayvanın kabuğu soyulur dörde bölünerek yemeğin üzerine konur ve pişirilir. Domates ve biberleri de doğrayıp yemeğin üzerine atıp 3 dakika pişirilir. Yemek servise hazırdır. (Ali DEVECİ - Tilmen Oteli)

Not: Ayva, domates, biber pişmeye yakın ilave edilecek.

