



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FRENK ÇÖMLEĞİ (ŞANLIURFA)

- 1 kilogram kuşbaşı et
- 6 adet ilikli ve etli kemik
- 5 kilogram domates
- 1 kilogram isot biberi
- 100 gram sıvıyağ
- 4 adet kuru soğan
- 2 baş sarımsak
- 1 adet patlıcan
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı yedi çeşit baharat

Bir tencerede eti, soğanla birlikte kavurun.

Üzerine tuzu ekleyip ateşten alın.

Çömleğin tabanına ilikli ve etli kemikleri dizin.

Üzerine sapları ve çekirdekleri ayıklanıp iri şekilde doğranmış kırmızı biberi ekleyin.

Küp küp doğradığınız patlıcanları ve domateslerin yarısını da ilave edin.

Daha sonra kavurduğunuz eti, soğanı, sarımsağı ve diğer malzemelerin kalanını ekleyin.

Tuz ve baharatı da ekleyerek fırına verin.

Dilerseniz pirinç veya bulgur pilavıyla veya dilimlenmiş kuru soğan, isot biberi ve ayran ile servis edebilirsiniz.

