



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FRENK TAVASI (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Yağlı Kıyma Et - 200 gr.  
Domates - 200 gr.  
Soğan - 100 gr.  
Kırmızı Biber - 25 gr.  
Sarımsak - 3 gr.  
Domates Salçası - 10 gr.  
Sıvı Yağ- 10 cl.  
Pul Biber - 10 gr.  
Tuz - 3 gr.  
Baharat - 5 gr.

İnce kıyılmış soğan, sarımsak, biber ve kuşbaşı doğranmış etler bir tepsiye konulur. Pul biber, salça, tuz ve baharat atılarak harcı hazırlanır. Malzemeler iyice karıştırılır. Domatesler başı üste gelecek biçimde ve birbirinden bütünüyle ayrılmayacak şekilde büyüklüğüne göre 3-4 yerden ayrılır. Ceviz büyüklüğünde alınan harç bu domateslerin aralarına doldurulur ve genişçe bir kaba dizilir. Kalan salça, su ve tuz bir miktar yağ ile karıştırılarak yemeğin üzerine dökülür. Dağılmaması için yemeğin üzerini kaplayacak şekilde bir tabak örtülür ve kapağı kapatılır. Kısık ateşte pişirilen yemek bulgur veya pirinç pilavıyla yanında soğan ve yeşil biber eşliğinde servis edilir.

