



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

FIRENK TAVASI (ŞANLIURFA)

- 2 kuru soğan
- 1 çorba kaşığı, domates salçası
- 1 çorba kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 750 gr kuzu kıyması
- 2 kg orta büyüklükte domates (20 adet)
- 2 çorba kaşığı sadeyağ

Kuru soğan ince ince kıyıldıktan, sonra, salça, tuz, tarçın ve kıyma et iyice karıştırılır. Diğer yandan domatesler yıkandıktan sonra çöp kısmının arka tarafından çöp kısmına doğru (büyüklüğüne bağlı olarak) iki veya üç yerden yarılır. Ayrılan aralara ceviz büyüklüğünde etler yerleştirilerek derin olmayan bir tencereye ya da tepsiye yan yana düzgünce dizilir. Üzerine sadeyağ eklenir. 1 kahve fincanı su gezdirilir. Kapağı kapatılıp orta hararetle ateşte 45-50 dakika pişirilir. Arzu edilirse yemek biraz sulu bırakılabilir. Ya da piştikten sonra kapağı açık olarak orta ısı fırına sürülerek hem suyu çektirilir, hem de üstü kızartılır. Yanında pirinç pilavı veya bulgur aşı ile servis yapılır.