



FRENK TAVASI (ŞANLIURFA)

GAP Eylem Planı

½ kg az yağlı kıyma et
2,5 kg domates
1 adet büyük kuru soğan
2 tane taze kırmızıbiber
5-6 diş sarımsak
1 kaşık salça
½ su bardağı yağ
1 yemek kaşığı pul biber
Tuz
Baharat

Kıyma et küçük bir tepsiye konulur. İnce kıyılmış soğan, sarımsak ve biberler üstüne ilave edilir.

Kuru biber, tuz, baharat ve salça katılarak karıştırılır ve harcı hazırlanır.

Domatesler, başı üste gelecek ve bıçak dibine değmeyecek şekilde üç dört yerden yarılr.

Ceviz büyüklüğünde alınıp avuçta sıkılan harç yarılan yerlere doldurulur ve genişçe bir tavaya dizilir.

Yarım bardak suda kalan salçayla biraz tuz karıştırılarak yağla beraber üzerine dökülür.

Üstünü kaplayacak büyük bir tabak konulur, kapağı kapatılır.

Kısık ateşte suyunu çekinceye kadar pişirilen yemek ocaktan alınınca servis tabağına alınarak sade pirinç ya da bulgur pilavıyla baş soğan ve yeşilbiber eşliğinde yenilir.

Not: Frenk, Urfa'da domates'e verilen addır.

