



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSOT ÇÖLMEĞİ (ŞANLIURFA)

3-4 adet ekşi nar
3 adet kuru soğan
2 kg kırmızıbiber
1/2 kg yağsız tarafından, parça et (kuzu veya koyun)
2 adet domates
150 gr sadeyağ
1 çorba kaşığı tuz

Narlar tanelenir, ezilerek suyu çıkarılıp süzülür. Soğanlar orta büyüklükte küp küp doğranır. Biberlerin sapları ve çekirdekleri ayıklanır, 7-8 parçaya ayrılır. Çömleğin içine kuşbaşı doğranmış et, doğranmış soğan, biber, domates, yağ, nar suyu, tuz ve 2 su bardağı su konularak çarşı fırınına pişmek üzere gönderilir. Yaklaşık 3 saat, orta sıcaklıkta suyunu çekinceye kadar, pişirilir. Yanında pirinç pilavıyla sıcak servis yapılır.

Not: Biber çömleğini, çarşı fırınlarının tadını vermemekle beraber, evde yapmak da mümkündür. O zaman çömleğin içine konulan malzemeler bir tencereye konular, ateşe verilir. 30 dakika piştikten sonra bir tepsiye aktarılarak fırına sürülür. Suyunu çekinceye kadar orta ateşte pişirilir. Evde pişirilecekse 2 su bardağı yerine 1 su bardağı su koymak daha uygundur.