



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEHLİ (KAYSERİ)

Kayseri Ticaret Odası

1 kilo pehlilik et (tüm kaburga ikiye bölünecek)
500 gr patlıcan
250 gr yeşil sivri biber
500 gr domates
2 yemek kaşığı salça
Cırgalan kırmızı toz biber
Tuz
2 diş sarımsak

Koyunun kaburga kısmından alınan pehli eti, az bir yağ ile tencerede, etin arkası önü nar gibi kızarana dek pişirilip, taş tencerenin veya kalın bakır tencerenin alt kısmına döşenir. Üzerine küp küp doğranmış patlıcanlar (öncesinde patlıcan tuzlu su ile yıkanır), patlıcanın üzerine ise biberler, sarımsak ve yine küp küp doğranmış domatesler konur. Tuzu ayarlanır. Salça ve kırmızı biberle yapılan salçalı sos yemeğin üzerine dökülerek ağı örtülür. Hiç karıştırılmadan çok kısık ateşte yaklaşık 4-5 saat pişer. Piştikten sonra çanak ters çevrilir. Etler yemeğin üzerinde kalır. Sıcak servis yapılır.

