



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEHLİ (KAYSERİ)

İl Kùltür ve Turizm Mùdùrlùğü

Pehlilik için hazırlana et, tavada kendi yağı ile biraz kızartılır ve büyük bir tencereye konularak , üzerine birkaç tane yeşil biber, domates ve soğan doğranarak odun ateşinde pişirilir. Et piştikten sonra üzerine doğranmış patlıcanlardan ilave edilir.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 04.04.2023