



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEHLİ (KAYSERİ)

1 kg yağlı kuzu pırzola  
3-4 soğan  
1 diş sarımsak  
1 kg patlıcan  
150 gr sivribiber  
500 gr domates  
1 tatlı kaşığı domates salçası  
Tuz

Kuzu pırzolarını yayvan bir tencereye yerleştirin. Kapağı açık olarak önlü arkalı kızartın. Patlıcanları alacalı soyup tuzlu suda bekletin. Soğan ve sarımsakları soyun. Soğanları piyazlık doğrayın. Patlıcanları süzüp kâğıt havlu ile kurulayın ve iri küp şeklinde doğrayın. Biberleri 1 cm genişliğinde dilimleyin. Domateslerin kabuklarını soyup küp şeklinde doğrayın. Pırzolarının üzerine sırasıyla soğan, sarımsak, patlıcan ve sivribiberleri serpiştirin. Salçayı suyla ezip üzerine gezdirerek dökün. Tuz serpip tencerenin kapağını kapatın. Tencereyi en küçük ocağa alın. Kısık ateşte 25-30 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

