



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEHLİ

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Kg. kemikli kuzu kaburga eti (iki kalemlik parçalara bölünmüş, dövülmemiş)
- 3 Adet soğan
- 500 gr domates
- 1 Kg. PATLICAN
- 4 Adet sivri biber
- 1 Çay Bardağı sıcak su
- 2 Diş sarımsak

Patlıcanları alacalı soyup halka halka doğrayın, (patlıcanlar büyükse yarım halka şeklinde doğmayabilirsiniz) tuzlu suda 5-10 dakika bekletip suyunu süzün ve kurulayın. Soğanı soyup yarım halka biçiminde ince ince doğrayın. Sarımsakları kabaca doğrayın. Domatesin kabuğunu soyup küp küp doğrayın. Biberleri ince ince kıyın. Yayvan bir tencereyi orta ısıllı ateşte kızdırın. Kemikli eti yerleştirerek kendi yağında arkalı önlü iyice pembeleşinceye kadar kızartın. Sırasıyla soğan, sarımsak, patlıcan, sivri biber ve domatesleri döşeyin. Tuzunu ve sıcak suyu ekleyin. Tencerenin kapağını kapatarak kısık ateşte suyunu çekene kadar yaklaşık 25-30 dakika pişirin.