



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEHLİ (SİVAS)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

1 Kg Kemikli Parça Et (Beş parça)
4 Patlıcan
4 Domates
3 Sivri Biber
Gerektiği Kadar Su
Tuz
Et için:
1 Tatlı Kaşığı Karabiber
2 Yemek Kaşığı Yoğurt

Eski yemeklerimizden olan pehli, koyunun sağ uyluk, kaburgası yani döş kısmından yapılır. (Pehli: Gövdenin iki yanı demektir.) Etler el büyüklüğünde parçalanır. Üzerine yoğurt ve karabiber sürüldükten sonra tereyağında kızartılır ve bir tencereye alınır. Biraz su eklenerek etler kemiklerinden ayrılma durumuna gelinceye kadar pişirilir, suyu azalırsa, sıcak su ilave edilir. Patlıcanlar alaca soyulur, ikiye bölünür ve doğranır, limon suyu ve tuz konulmuş suyun içinde biraz bekletilir. Yıkayıp sıkılan patlıcanlar ve doğranmış biberler tereyağında kızartılır. Bir kaba alınan kızarmış sebzelerin üzerine etler dizilir, etin suyu üzerinden gezdirilir ve domatesleri doğranır, tuzu ekilir ve hafif ateşte 15-20 dakika tutulur ya da fırına verilebilir. Not: Kızartılıp, pişirilen etlerin suyu ile yapılan piring pilavının yanında sebzesiz olarak etler (pehli) servis yapılabilir.

Not: Et yemekleri ve kebaplarda özellikle, Sivas tuzlarından çıkan tatlı tuz denilen yerli tuz kullanılmalıdır.

