



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEHLİ (TALAS KAYSERİ)

- 1 kilogram kemikli parça et
- 4 adet patlıcan
- 4 adet domates
- 3 adet sivri biber
- Tereyağı Su
- Tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 2 yemek kaşığı yoğurt

Etleri el büyüklüğünde parçalayın. Üzerine yoğurt ve karabiber sürdükten sonra tereyağında kızartın ve bir tencereye alın. Tencereye aldığınız etlerin üzerine biraz su ekleyin ve kemiklerinden ayrılncaya kadar pişirin. Eğer yemeğin suyu azalırsa, sıcak su ilave edebilirsiniz. Diğer taraftan da patlıcanları alacalı soyup, ikiye bölün ve doğrayın. Bir kabin içine su, limon suyu ve tuz koyup patlıcanları içinde biraz bekletin. Yıkayıp kuruladığınız patlıcanları ve doğranmış biberleri tereyağında kızartın. Kızarttığınız sebzeleri bir kaba alın ve üzerine etleri dizin. Haşladığınız etin suyunu da üzerinde gezdirin. Domatesleri de doğrayıp ilave edin damak zevkinize göre tuz koyun. Tüm malzemeleri hazır olan yemeği hafif ateşte 15-20 dakika pişirin. Dilerseniz yemeğinizi fırına da verebilirsiniz.

