



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEHLİ (TOKAT)

400 gram parça kuzu eti
2 adet soğan
4 adet patlıcan
3 yemek kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber
Kekik
Kızartmak için:
Ayçiçeği yağı

2 yemek kaşığı tereyağını eritip eti harlı ateşte mühürleyin. Kalan tereyağını bir tavaya alıp piyazlık doğranmış soğanı soteleyin. Patlıcanları dilimleyip acısını almak için tuzlu suda yarım saat bekletin. İyice kuruladıktan sonra bol yağda kızartın. Fazla yağın almak için kağıt havlu üzerine çıkarın. Et ve patlıcanı karıştırarak servis tabağının ortasına koyun. Kenarlarına soğan koyun ve baharatı serperek servis yapın.



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 18.05.2021