



SİNİ TARAKLIĞI (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Taraklık et (kemikli kaburga) - 350 gr.
Kırmızıbiber - 5 gr.
Domates - 150 gr.
Soğan - 80 gr.
Sarımsak - 3 gr.
Sadeyağ - 10 gr.
Tuz - 3 gr.
Baharat - 2 gr.

Domates, kırmızıbiber, kuru soğan ve sarımsaklar küçük küçük doğranarak, parçalar halinde tepsiye konan etin üzerine eklenir. Yağ, salça, kuru biber, tuz ve baharat ilave edilerek bütün malzemeler iyice yoğrulur. Üzerine su ilave edilip fırında pişirilir. Bostana ve salatayla eşliğinde servis edilir.

