



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAŞLIK YAHNİSİ

<https://turkinfo.hu>

Zúzapörkolt

0,5 kg taşlık  
2 adet orta boy soğan  
4 diş sarımsak  
3-4 yemek kaşığı sıvı yağ  
1 adet biber  
1 adet domates  
1 yemek kaşığı biber salçası  
1 yemek kaşığı domates salçası  
2 yemek kaşığı kırmızı pul biber  
Tuz  
Karabiber  
Karaman kimyonu  
Mercanköşk

Soğanı, biberi ve domatesi küp küp doğruyoruz. Soğanı ısıtılmış sıvıyağda kavuruyoruz. Ezilmiş sarımsağı koyduktan sonra kokusu çıkana kadar pişiriyoruz. Tencereyi ocaktan alıp kırmızı pul biber ekliyoruz ve iyice karıştırıyoruz.

Tencereyi yine orta kısık ateşe koyarak salçaları, taşlığı, doğranmış biberi ve domatesi ilave ediyoruz, üzerini geçecek kadar su döküyoruz. Baharatlarla ve tuzla tatlandırıyoruz. Kapağını kapatıp taşlık yumuşayana kadar pişiriyoruz. İsteğe göre farklı çeşit garnitürle servis edebilir.

