



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEŞRUBE (KİLİS)

<https://www.sabah.com.tr>

Kuşbaşı doğranmış kuzu veya dana eti
2 adet yemeklik doğranmış soğan
2 adet doğranmış biber
2 adet yemeklik doğranmış domates
1 çorba kaşığı biber salçası
1 çorba kaşığı domates salçası
Tuz
karabiber
6 su bardağı sıcak su
2 adet iri doğranmış patlıcan
2 adet küp doğranmış tırnak pide
Sarımsaklı yoğurt

Öncelikle doğradığımız soğanları ve biberleri tereyağında kavuruyoruz. Üzerine etleri koyup suyunu salıp çekene kadar kavuruyoruz. Salçaları ve domatesi ilave edip biraz daha kavurup, sıcak suyu, tuzu ve karabiberi ilave edip düdüklü tencerede etler yumuşayana kadar pişiriyoruz. Suyunu çok koymamızın sebebi, pideleri yemeğin suyu ile ıslatacak olmamız. Yemeğimiz pişerken patlıcanları az yağda kızartıyoruz. Yemeğimiz piştiğinde patlıcanları ilave edip bir-iki taşım kaynatıyoruz. Pideleri doğrayıp servis tabağına alıyoruz. Üzerine yemeğin suyundan koyup sarımsaklı yoğurdu gezdiriyoruz.

