



TÜRLÜ (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

250 g kuşbaşı et
3 yemek kasığı yemeklik yağ
2 orta patlıcan
Bir tutam taze fasulye
3 orta patates
7-8 yeşilbiber
2 soğan
4-5 domates
1 yemek kasığı karışık salça
Tuz

Bir tencereye yemeklik yağ konur. Üzerine soğan doğranarak hafif kavrulur. Üzerine küçük küçük doğranmış fasulyeler konarak biraz daha kavrulur. Sonra yeşilbiberler, patlıcanlar, patatesler ve domatesler doğranır. 1 su bardağı kadar sıcak su konur. Yemegin tuzu atılır. Tencerenin kapagı kapatılarak pisirilir. Türünün yanında pırlıncı ve bulgurlu pilavlarla ayrılan bulundurulur.



Fotoğraf "vitray" tarafından gönderildi. 17.03.2020