

Eksili Tarakli Tavasi

Malzemeler

1 kg. acilmis pirzola et
100 gr. kuru sogan
150 gr. rendelenmis domates
250 gr. domates
50 gr. yesilbiber-domates salcasi-margarin
250 gr. ayva,
yarim cay bardagi nar pekmezi
Yarim cay bardagi limon suyu
10gr. tuz, pulbiber
2 gr. yedi turlu baharat, karabiber
4 bardak su

Yapilisi

Tencere ocaga alinir ve margarin yagi ve et konur. Et biraz kavrulduktan sonra halka halka dogranmis sogan eklenir, sogan sararinca salca ilave edilip rendelenmis domates konur ve karistirilir. Karisima 4 bardak su ve tuz ilave edilir, kefi alinip kapak kapatilir, ates biraz kisilir. Bir kaseye nar pekmezi, limon suyu ve baharatlar konup karistirilir. Bu karisim etin uzerine dokulur. Ayvanin kabugu soyulur dorde bolunerek yemegin uzerine konur ve pisirilir. Domates ve biberleri de dograyip yemegin uzerine atip 3 dakika daha pisirilir.servise hazir. afiyet olsun