



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALA TAVASI (BÂLA ANKARA)

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

3 kilo kuzu pirzola
2 kilo domates
100 gram biber
100 gram sarımsak
250 gram kuyruk yağı
1 bağ maydanoz

Domatesler halka halka dizilerek tepsinin tabanına konular. Daha sonra sarımsak, biber, domates etlerin üzeri kapatılıncaya kadar dizilir. Üzerine kuyruk yağı ve maydanoz eklenerek fırına verilir. Evde yapıldığı zaman üzerine alüminyum folyo kağıdı kapatılabilir. Yaklaşık bir buçuk saat orta sıcaklıktaki fırında pişirilir. Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Bölgede hayvancılık önemli bir geçim kaynağıdır. Hayvancılığın yöre halkı için önemli bir geçim kaynağı olması yemeğin oluşumuyla da yakından ilgilidir. Balâ Tava[?]nın ortaya çıkmasında en önemli etkenlerden biri de kasaplardır. Balâlı kasaplar et satışlarını daha da artırmak ve ilçeye gelen misafirlere farklı lezzet sunmak düşüncesiyle bu yemeği ortaya çıkarmışlardır. Zamanla yöre insanı tarafından da sevilerek yenilen bir yemek haline gelmiştir.

