BASTI (MERSİN)

Mersin Üniversitesi - Yrd. Doç. Dr. Şükran ÖKTEM

1 Adet Orta boy Pancar
10-15 adet Kuru siyah erik
100 gr. Haşlanmış nohut
2 Adet Patates
2 Adet Orta Boy Kuru soğan
50 gr. Domates kurusu (dövülerek toz haline getirilmiş)
75 gr. Tereyağı
1/4 lt. Su
5 gr. Tuz

Soğan irice doğranarak yağda hafifçe kavrulur.
Yalman yalman doğranan pancar ve domates kurusu soğana eklenerek birlikte kavrulur.
Haşlanmış nohut ve patates de ilave edilir.
Kıvamına göre kaynamış su konur.
Pişmeye yakın önceden ıslatılıp bekletilen kuru erik ilave edilir, on dakika daha pişirilir.
Bastı günümüzde çok fazla tüketilmeyen, yalnızca köylerde zaman zaman pişirilen bir yemektir.

Not: Yalman yalman doğramak (çintmek); genellikle kabak, pancar, patates gibi sebzeler, sulu yemek olarak pişirilmeyip, kavurma şeklinde (domatesin suyu ile, ya da salça ile kavurup çok az su koyup suyunu çektirerek pişirmek) pişirildiği zaman yarım ay biçiminde doğranır, bu doğrama biçimi ?yalman yalman? veya ?çintmek? olarak adlandırılır.

© lezzetler.com tarif no:106067 • adı:Bastı (Mersin) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:10.05.2024 - 09:11