



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOĞRAMA (GAZİANTEP)

Gaziantep İl Emniyet Müdürlüğü

250 gr. kuzu kuşbaşı et
50 gr. patlıcan
1/2 çay bardağı yağ
1 yemek kaşığı domates salçası
1 adet ortaboy kuru soğan
200 gr. nohut
2 adet orta boy domates
3 adet yeşil sivribiber
1 adet limon
Kuru nane
3-5 diş sarımsak

Tencerede yarım çay bardağı yağda kuşbaşı etler kavurulur. Kavrulan etin üzerine diş diş doğranmış kuru soğan ilave edilip soğanlar ölünceye kadar kavurma işlemine devam edilir. Bu karışımın içine salça koyup karıştırılır ve 4 su bardağı su koyup kaynamaya bırakılır. Yemek kaynamaya başladığında akşamdan ıslatılmış nohut konur ve kısık ateşte et ve nohut pişene kadar kaynatılır. Yemek piştikten sonra kuşbaşı şeklinde doğranmış patlıcanlar, kabukları soyulmuş doğranmış domatesler, yeşil biberler ve istenilen büyüklükte doğranmış sarımsaklar ilave edilir. Malzemelerin hepsi pişinceye kadar kaynatılır ve pişmeye yakın 1 adet limonun suyu sıkılır.

Diğer tarafta bir tavada kızdırılmış yağın üzerine kuru nane konur. Bu yağ sıcak sıcak yemeğin üzerinde gezdirilir. Yemek servise hazırdır.

