



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DOMATES DOĞRAMA (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı  
Gaziantep Ticaret Odası

2,5 kg ham yeşil domates  
500 g iri kuşbaşı veya kemikli parça et  
1/2 bardak nohut  
1 adet iri soğan  
1 baş sarımsak  
1 yemek kaşığı domates salçası  
1 yemek kaşığı biber salçası  
1 limon suyu veya  
1 tatlı kaşığı koruk ekşisi  
2 tatlı kaşığı tuz  
1/2 tatlı kaşığı karabiber  
2 yemek kaşığı sadeyağ veya tereyağı  
1 yemek kaşığı pul kırmızıbiber

Kuşbaşı etleri iyice yıkayın, bir tencerede üzerine 4-5 bardak su koyarak kaynatın. Etler kaynarken suyun yüzeyinde oluşan köpükleri alın. Etin köpüğünü aldıktan sonra gecedan ıslatılmış nohut, soğan ve salçaları ekleyin.

Yeşil domatesleri irice doğrayın. Et ve nohut pişince doğranmış domatesleri ekleyin, dövülmüş sarımsak ve limon suyu veya nar ekşisini de ilave edin. Yaklaşık 25-30 dakika domatesler yumuşayınca kadar pişirin. Ekşiyi ağız tadınıza göre ayarlayabilirsiniz. Ham domatesler ekşi olduğu için bu yemek zaten ekşi lezzet ağırlıklı olacaktır.

Üstüne ısıtılmış yağ ve kırmızıbiber dökün. Karabiber ekerek servis yapın. Bu yemeğin yanına bulgur pilavı yakışır.

Not: Sonbaharda güneşin ferri kalmayınca domatesler kızarmaz, yeşil kalır. O zaman doğrama yemeği patlıcan yerine ham yeşil domateslerle yapılır.