ELMA TAVASI (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

1,5 kg ekşi küçük elma
500 g kuşbaşı et
1 adet soğan
2-3 yemek kaşığı sadeyağ veya tereyağı
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı Antep pekmezi
1,5 tatlı kaşığı tuz
1/2 tatlı kaşığı karabiber
1/2 tatlı kaşığı yenibahar

Kuşbaşı eti yarım bardak su ile tencereye koyun. Hafif ateşte kendi suyunu salıp tekrar çekinceye kadar ağzı kapalı olarak pişirin.
Soğanı yemeklik doğrayın. Tenceredeki suyunu çekmiş etin üstüne yağın yarısını ve soğanı ekleyin, soğanlar şefFaflaşıp yumuşayıncaya kadar kavurun.
Domates salçasını kavrulan et ve soğana ekleyin, ezerek karıştırın. Üstüne üzüm pekmezi, baharat ve tuzu da ilave edin. Etin üstünü biraz geçecek kadar su koyarak pişmeye bırakın. Et iyice yumuşayana kadar yaklaşık 1 saat kısık ateşte pişirin.
Elmaların kabuğunu soymadan dörde bölüp çekirdekli kısımlarını çıkarın. Tavada kalan yağ ile çevirin. Elmalara biraz tuz da ekebilirsiniz. Yağda çevrilen elmaları pişen etin üstüne aktarın ve pişmeye bırakın. Suyu kıvamlanıp, elmalar pişince ocaktan alın.

Not: Bu yemekte ekşi elma kullanıldığı için ayrıca nar ekşisi veya limon suyu kullanılmaz ama elma tatlıysa ekşi eklenebilir. Elmanın ekşisini dengelemek için Antep usulü üzüm pekmezi kullanılır. Bu pekmezin tadı çok keskin olmadığı için yemekte çok baskın hissedilmez. Bal renginde olduğu için yemeği karartmaz, macun gibi koyuluğu ile yemeğe kıvam katar.

© lezzetler.com tarif no:88130 • adı:ELMA TAVASI (Gaziantep) • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:26.04.2024 - 18:12