



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİK TAVASI (GAZİANTEP)

<https://www.gaziantepmutfagi.org>

1½ kg iri yeşil erik
400 g kuşbaşı et
1 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı domates salçası
½ yemek kaşığı biber salçası
1 baş taze sarımsak
1 yemek kaşığı sadeyağ veya tereyağı
1 yemek kaşığı şeker
2 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Kuşbaşı eti yarım bardak su ile tencereye koyun.
Hafif ateşte kendi suyunu salıp tekrar çekinceye kadar ağzı kapalı olarak pişirin.
Soğanı yemeklik doğrayın.
Tencerede suyunu tamamen çekmiş etin üstüne sadeyağ veya tereyağı ile doğranmış soğanı ekleyin.
Soğanlar şeffaflaşp yumuşayınca kadar kavurun.
Domates ve biber salçalarını kavrulan et ve soğana ekleyin, ezerek karıştırın.
Etin üstünü ancak geçecek kadar su koyun ve tuzu ekleyerek pişmeye bırakın.
Et iyice yumuşayana kadar yaklaşık 1 saat kısık ateşte pişirin.
Erikleri çekirdeklerini ayıklayarak iri parçalara doğrayın.
Sarımsağı dişlerine ayırın ve dışındaki kalınlaşmış zarlarını alın.
Et pişmeye yakın sarımsakları ekleyin.
Et iyice yumuşayınca erikleri ve şekeri de koyun.
Kısık ateşte erikler diriliğini kaybedene kadar ateşte tutun.
Ateşten aldıktan sonra yaklaşık 5 dakika kadar dinlendirin ve karabiber ekerek servis yapın.

Not: Erik tavaşı bahar aylarının ekşili et yemeklerine en güzel örneklerden biridir.
Kışın yapılan elma ve ayva tavaşının aksine pişirilirken erikler çok çabuk yumuşayacağı için pişme süresine dikkat etmek gerekir.
Erikler dağılmadan yemek için hemen ocaktan alınmalıdır.
Benzeri bir yemek, kuşbaşı yerine iri kıyma ve eriğe 1-2 tane sakız kabağı koyarak kabaklı erik tavaşı yapılabilir.
Yanında bulgur pilavı, taze soğan ve ayran yakışır.

