ETLİ EKŞİLİ PANCAR (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

1 çay bardagı nohut
1 kg pancar
150 g kuşbası et
2-3 yemek kasıgı yemeklik yag
1 sogan
1 yemek kasıgı karısık salça
1 yemek kasıgı sumak eksi (ya da 1 limon)
Tuz

Nohutlar aksamdan ıslanır.
Pancar sapları iyice yıkandıktan sonra 3-4 cm uzunlugunda dogranır.
Tencereye 2-3 yemek kasıgı yemeklik yağ alınır.1 sogan dogranarak kavrulur. Üzerine kusbası etler ve nohutlar konur. 1 yemek kasıgı karısık salça konarak kavurma sürdürülür. Etler yeterince yumusamamıssa az sıcak su konarak biraz daha kavrulur.
Yeterince kavruldugunda yemegin suyu ve pancar sapları konur. Tuz atılır. Pancarlar yumusayıncaya dek pisirilir.İndirmeye yakın sumak eksi katılır ve 5-10 dakika daha pisirir.
Etli eksili pancarın yanında bulgurlu ve pirinçli pilavlarla ayran bulundurulur.

Not: Maraş Mutfagında sarma yapımından artan pancar sapları, eksili pancar ya da çorba gibi yemeklerin yapımında kullanılır.
Yarım yüzyıl öncenin Türkiye?sinde oldugu gibi Maraş mutfagında da bir yemekten artan malzemeler atılmaz, degerlendirilirdi. O yıllarda dünyâ savaslarından çıkan ve büyük ölçüde olumsuz etkilenen ülkemiz yokluklar ülkesiydi. O yıllar yamalı elbiselerin giyildigi, hiçbir seyin bosa harcanmadıgı yıllardı.
Simdilerde ekonomisi oldukça rahatlayan Türkiye?de yine de ev hanımları yemek malzemelerini çöpe atmaz, degerlendirmeye çalısır.

© lezzetler.com tarif no:107491 • adı:Etli Ekşili Pancar (Kahramanmaraş) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:24.04.2024 - 16:28