



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİTAP (ADİYAMAN)

Un
Tuz
Su
3 adet büyük patates
2 adet soğan
4 kaşık sıvı yağ
1 tatlı kaşığı salça
Tuz
Karabiber
Pul biber

Unu yoğurma kabının içine alıp ve ortasına tuz ve su ilave ederek orta sertlikte bir hamur yoğuruyoruz. Hazırlanan hamuru streç film ile sarıp buzdolabında dinlendiriyoruz. İç harcı için; soğanları yemeklik olarak doğruyoruz ve sıvı yağda pembeleşinceye kadar kavuruyoruz. Patatesleri rendeleyip ve kavruktan soğanın içine ilave edip karıştırıyoruz. Yarım çay bardağı kadar su ilavesi ile patatesler yumuşayınca kadar pişiriyoruz. Ardında salça, tuz ve biber ilave edip kavuruyoruz. Hazırlanan iç harcı suyunu iyice çekince ocaktan alıp ve soğumaya bırakıyoruz. İç harcı soğuduktan sonra hamuru dolaptan alıp ve yumurta büyüklüğünde yuvarlakça toparlaklar (gok) yapıyoruz. Unlu bir zemin üzerinde pasta tabağı büyüklüğünde açıp ve hamurun yarısına iç harcıdan koyup diğer yarısı üzerine kapatıp, kenarlarına iyice bastırarak yapışmasını sağlıyoruz. Teflon tava ocağa alıp iyice ısıtıyoruz (Adıyaman da genelde sac üzerinde yapılır). Hazırlanan hitap, yağsız tavanın içine arkalı önlü olarak pişiriyoruz. Pişen hitapların iki yüzüne de sıcakken tereyağı sürüp sıcak sıcak yiyoruz. Afiyet olsun.

Not: Adıyaman da Hitap içi olarak çok fazla şey kullanılır. Kıyma, yeşillikler, patates, kabak, salça vs.