MARUL DOĞRAMA (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

3 adet marul
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 geceden ıslatılmış nohut, soğan ve salçaları ekleyin.
Marulun özellikle dış yapraklarının yanlardaki yumuşak yeşil kısımlarını salata yapmak için koparın, sen orta kısımları 2-3 parmak parçalar halinde doğrayın.
Et ve nohut pişince doğranmış marulları ekleyin, dövülmüş sarımsak ve limon suyu veya nar ekşisini de ilave edin. Yaklaşık 25-30 dakika yumuşayıncaya kadar pişirin. Ekşiyi ağız tadınıza göre ayarlayabilirsiniz.
Üstüne ısıtılmış yağ ve kırmızıbiber dökün. Karabiber ekerek servis yapın.

Not: Eskiden Gaziantep'te sebzenin henüz çıkmadığı ama marulun bol olduğu bahar aylarında marul yapraklarının ortadaki beyaz damarı sebze gibi kullanılırmış. Zamanla sebze çeşitlerinin artmasıyla bu yemek de kaybolmaya yüz tutmuş.

© lezzetler.com tarif no:88128 • adı:MARUL DOĞRAMA (Gaziantep) • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:26