



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ORMAN (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

- 1,5 kg dövülmemiş pirzola
- 2 yemek kaşığı sadeyağ veya tereyağı
- 1 adet küçük soğan
- 1,5 tatlı kaşığı tuz
- 3 kâse (bardak) süzme yoğurt
- 1 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı tereyağı veya zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı haspir
- 1/2 tatlı kaşığı karabiber

Bir tencerede pirzoları yağda çevirin. Pirzoları bir tabağa alın. Soğanı ince doğrayın ve tenceredeki yağ içinde şeffaflaşmaya kadar çevirin. Pirzoları tencereye geri koyun, tuz ve üstünü örtecek kadar sıcak su ekleyip kapağını kapatarak 1,5 -2 saat kadar et dağılacak gibi yumuşayana dek pişirin.

Yoğurdu yumurta ve un ile pürüzsüz olana kadar karıştırın. Kolay karışması için biraz su da ilâve edebilirsiniz.

Kısık ateşte devamlı aynı yönde karıştırarak ve arada et suyundan azar azar ekleyerek ısıtın. Kaynama noktasına gelince pişmiş etin üstüne ilâve edin. Tencerenin ağzı açık olarak bir iki taşım kaynatın. Suyu koyulaşınca hemen ocaktan alın. Bu yemeğin suyu çok değil, kıvamı sos gibi koyu ve ancak eti kapatacak kadar olmalıdır.

Tereyağı veya zeytinyağını küçük bir tavada kızdırın. Yemeğin üstüne haspir ve karabiberi ekin, kızgın yağ gezdirerek servis yapın.

Not: Arzu edenler bu yemeği yarım bardak nohut ekleyerek de yapabilir. Bu yemeğe neden orman adı verildiğini bilen veya hatırlayan artık yok. Yoğurt etin suyuyla harmanlanıp, ilik gibi pişmiş ete sos gibi eklenince ortaya olağanüstü bir lezzet çıkıyor.