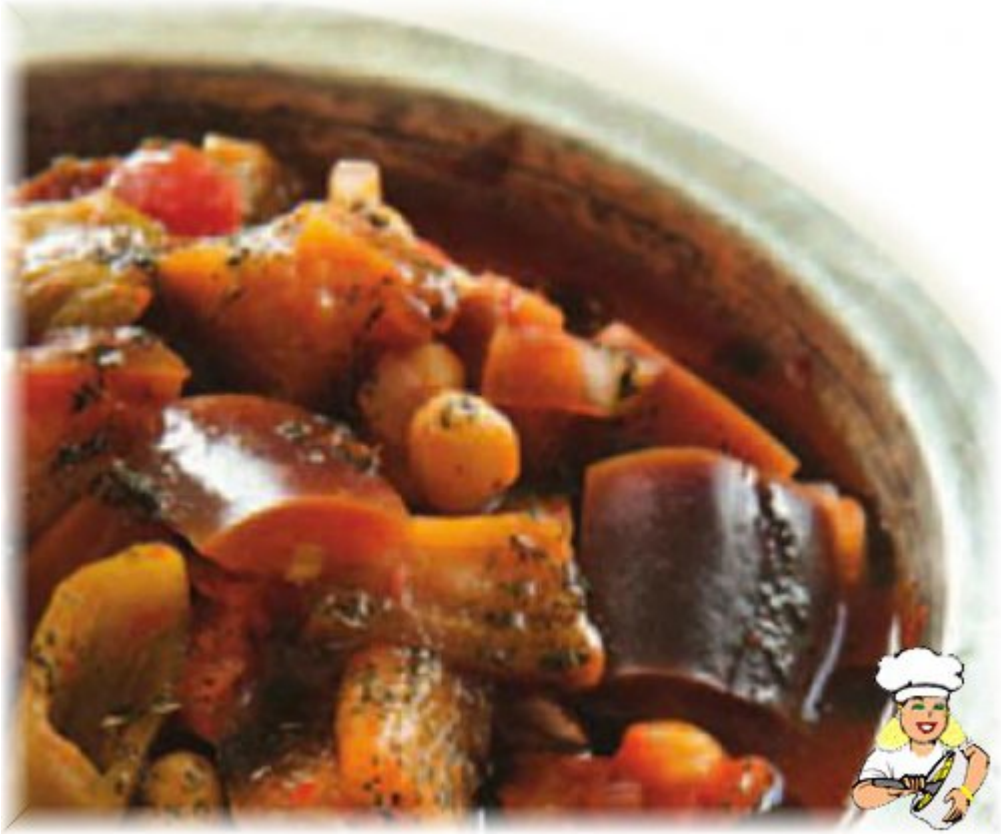
PATLICAN DOĞRAMA (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

1,5 kg patlıcan
500 g iri kuşbaşı et
1/2 bardak nohut
1 adet iri soğan
5-6 adet domates
2-3 adet sivri yeşilbiber
1 baş sarımsak
1 yemek kaşığı domates salçası
1/2 yemek kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı sumak ekşisi veya 1 limonun suyu
2 tatlı kaşığı tuz
1/2 tatlı kaşığı karabiber
2 yemek kaşığı sadeyağ veya tereyağı
1 yemek kaşığı nane

Nohutları geceden üstünü iki üç parmak geçecek kadar suda ıslatın.
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 nohudu ekleyin. Et ve nohut yumuşayıncaya kadar pişirmeye devam edin. En son tuzunu ekleyin.
Bu arada soğanı ince ince dilimleyin. Domatesleri soyun, küp küp kesin. Patlıcanları soymadan önce boyuna, sonra enine iri kuşbaşı parçalar halinde doğrayın. Biberleri de ince ince doğrayın. Sarımsağı dişlerine ayırın, soyun ve havanda dövün.
Et ve nohut iyice pişince üstüne doğranmış soğan, domates salçası ve biber salçasını ilâve edin. Salçaları eklerken kolay karışması için bir kap içinde etin pişme suyundan biraz ekleyerek ezin ve pürüzsüz olana kadar karıştırın.
Tencereye en son patlıcan, domates ve biberi ekleyin. Sumak ekşisi veya limon suyunu da katarak kapağını kapatın. Patlıcanlar yumuşayıncaya kadar pişirin. Patlıcan pişince dövülmüş sarımsağı ekleyerek 10 dakika daha kaynatın. Bu yemek tavalara kıyasla biraz daha suluca kalmalıdır.
Yağı kızdırın ve naneyi ekleyin, köpürür köpürmez ateşten alın. Doğramanın üstüne gezdirin. Yemeğe karabiber ekerek servis yapın.

Not: Yerel ağızda dorgama olarak anılan bu yemek baştan sona yağsız ve haşlama pişiyor. Yağ kızdırılıp son anda yüzüne gezdiriliyor. Bu açıdan son derece sağlıklı bir yemek. Bir zamanlar sadeliğine rağmen düğünlerde ve davetlerde yapılırmış ama eski önemini kaybetmiş. Patlıcan doğrama bazen patlıcanın sadece börk denilen kısmı kullanılarak da yapılır. Patlıcan, dolmalık veya kurutmalık hazırlanırken, sap kısmı kesilince sap tarafında kalan bir lokmalık patlıcanın baş kısmına börk denir, özellikle kurutmalık patlıcan hazırlanırken bolca biriken börk ile börk dorgama yemeği yapılırmış ama artık bu da kaybolmaya yüz tutmuş yemeklerden biri olmuş.



© lezzetler.com tarif no:88126 • adı:Patlıcan Doğrama (Gaziantep) • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:08.05.2024 - 23:04