



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAK TAVASI (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

3 kg taze sarımsak (başları orta irilikte)
500 g yağsız kuşbaşı et
1 adet kuru soğan
1 tatlı kaşığı un (istenirse)
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı sadeyağ veya tereyağı
2-3 yemek kaşığı nar pekmezi (ekşisi)
2 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Kuşbaşı eti yarım bardak su ile tencereye koyun. Hafif ateşte ara sıra karıştırarak kendi suyunu çekinceye kadar ağzı kapalı olarak pişirin.

Sarımsakların sadece baş kısımlarını biraz sap bırakacak şekilde kesin ve dış zarını ayıklayın. Soğanı ince yemeklik doğrayın.

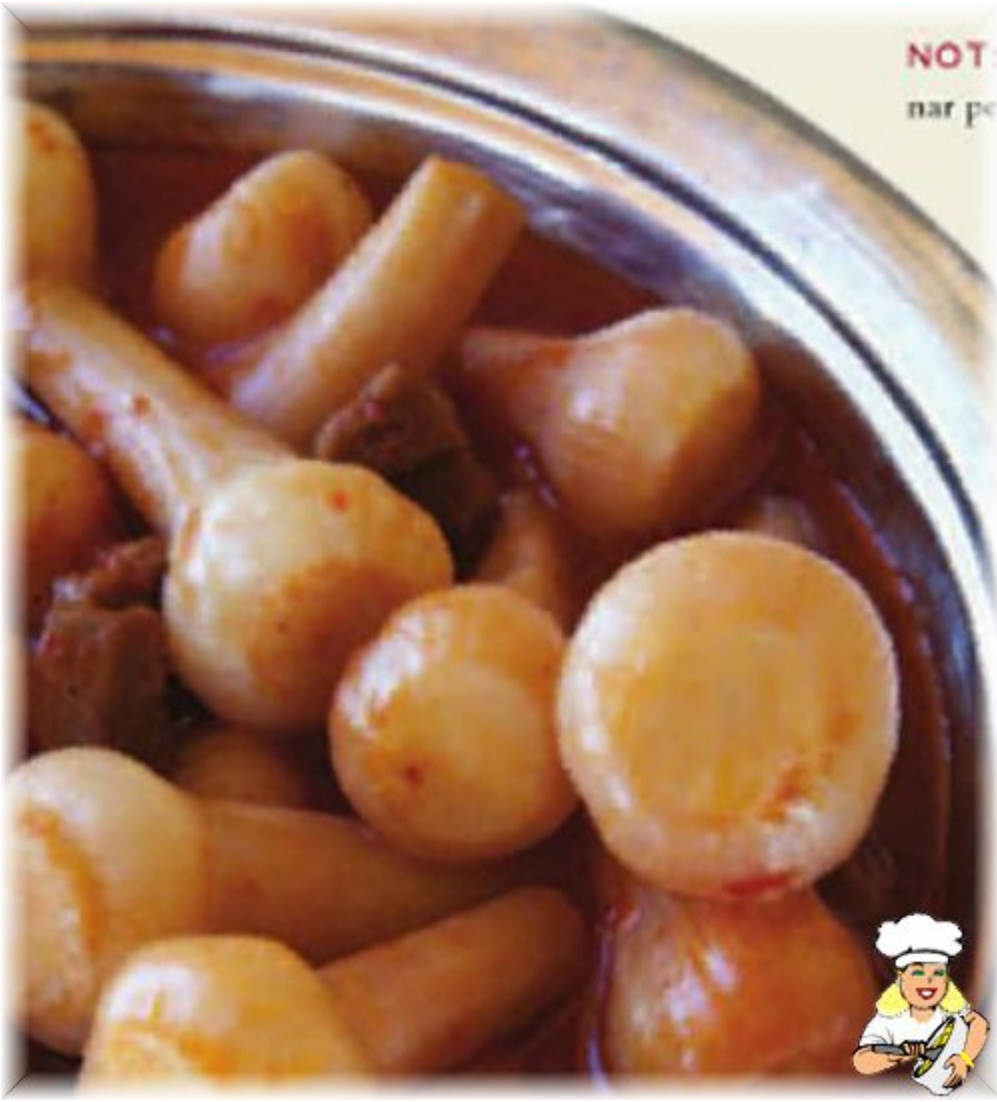
Tenceredeki suyunu tamamen çekmiş etin üstüne yağ ve soğanı ekleyin, soğanlar şeffaflaşip yumuşayınca kadar kavurun. Un ve salçaları ekleyip iyice ezin. Eğer un eklemesmeniz yemek biraz daha sulu düşecektir.

Üstünü geçinceye kadar sıcak su ekleyin. Karabiber ve tuzu da ilâve ederek orta ateşte pişirin.

Et iyice yumuşayınca temizlenen sarımsakların sadece baş kısımlarını bütün olarak ilâve edin. Tuzu kontrol ederek, sarımsaklar hafif yumuşayınca kadar pişirin. Pişmesine yakın nar pekmezini (nar ekşisi) koyun.

Servis yapmadan önce biraz daha karabiber ekleyebilirsiniz.

Not: Taze sarımsak zamanı Gaziantep'te neredeyse her hafta başka bir yemek devreye girer. Sarımsaklar biraz büyüyüp baş haline gelince ve dişleri oluşunca çok da gelişmesini beklemeden sarımsak tavası yapma zamanıdır. Zaten ertelemeye gelmez, birkaç gün içinde sarımsaklar büyüyüverir, sap ortası sertleşir, dişlerin zarı kalınlaşır ve bu yemeği yapma umudu bir sonraki bahara kalır. Tam zamanında toplanmış bütün körpe sarımsak başları bu yemeğe benzersiz bir lezzet verir. Nar pekmezi yemeğin rengini biraz koyultur. Eğer rengini karartmak istemiyorsanız nar pekmezi yerine limon suyu ve şeker kullanabilirsiniz.



NOT:
nar pe