



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YARIM TAVA (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

750 g yağsız iri kıyma
2,5 kg olgun etli domates
100 g sivribiber
3 yemek kaşığı sadeyağ veya tereyağı
2 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Domatesleri şişe takıp közleyin. İyice pişince kabuklarını soyup iyice kıyın. Kıyılmış domatesleri bir tavada bir tatlı kaşığı tuz ilâve ederek kısık ateşte pişirerek hafif suyunu çektirin. Sıcak bekletin. Kıymayı tencereye koyun, bir fincan su ekleyerek suyunu salıp çekinceye kadar kapağı kapalı olarak ara sıra karıştırarak kavurun. Kıymanın topak olmaması için kaşığın tersiyle arada ezin. Et suyunu çektiği esnada tuz ve yağ ekleyin. Kurutmamaya dikkat ederek 15-20 dakika kavurun. Servis kabında sıcak olarak bekleyen domateslerin üstüne kıymayı eşit miktarda yayın. Biberlerin tohumlarını çıkarıp çok ince doğrayın ve kıymanın üstüne dağıtın. Karabiber ekerek servis yapın.

Not: İsterseniz yağlı kıyma kullanarak sadeyağını azaltabilirsiniz. Dileyen 1-2 adet közlenmiş patlıcanı kıyarak yemeğe ekleyebilir. Yanında banarak yemek için bol yufka ekmek bulundurun. Yarım Tava adını yapılış biçiminden alır. Kıyma tavada kavrulur, domates mangalda közlenir. İkisi tekrar birlikte pişmez, servis tabağında buluşur. Yani, bir anlamda yemek 'yarım' pişer.