



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALINAZİK (GAZİANTEP)

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

4 adet patlıcan
250 gram kıyma
1 kase yoğurt
1 yemek kaşığı salça
3 diş sarımsak
Tuz

Yıkayıp kurulanmış patlıcanlar bıçağın ucuyla delinerek kömür ateşinde, ocağın üzerinde veya fırında yumuşayıp kabukları yanınca kadar pişirilir. Közlenen patlıcanların kabukları soyulur. Bıçakla ince ince kıyılır ve servis tabağına alınır. Bir tavada kıymaya salça, tuz ve çok az zeytinyağı ilave edilerek iyice kavrulur. Diğer bir kaptaki süzme yoğurt ezilerek içine dövülmüş sarımsak ve tuz eklenir. En üste de kıymalı sos ilave edilerek sıcak olarak servise sunulur.

Not: Alınazik farklı bölgelerde farklı isimlerle de karşımıza çıkmaktadır. Örneğin; Urfa yöresinde; Söğürme, Çukurova yöresinde; [?]baba annüç[?] adıyla yapılmaktadır.

Alınazik, tadı ve hafifliği ile öne çıkmış bir yemektir. 18. yüzyılda yazılmış çeşitli yemek risalelerinde bu yemeğin adı [?]yoğurtlu bazıncan[?] olarak geçmektedir. Rakkuş Bacı isimli halk ozanı Antep üzerine yazdığı bir destanda bu yemek için; [?]Alınazik bir mucize, yutmadan kendi kayar. yerken damak mest olur, dil dudakları yalar.[?] diye söz etmektedir.

Gerek malzemenin azlığı, gerekse yapılışındaki kolaylık evlerde de kolaylıkla hazırlanmasını sağlar. Ünü, yörenin dışına taşan bu yemeğin kültür turizmine katkısı da büyüktür.

