



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVALI TARAKLIK (GAZİANTEP)

<https://www.gaziantepmutfagi.org>

- 1 kg kemikli pirzola
- 2 adet soğan
- 2 adet büyük ayva
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı sadeyağ veya tereyağı
- 1 tatlı kaşığı un (istenirse)
- 1 adet limon
- 1 ½ tatlı kaşığı şeker veya
- 1-2 yemek kaşığı nar pekmezi
- 2 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- ½ çay kaşığı yenibahar

Pirzoları mangalda veya ızgarada renkleri dönünceye kadar hafifçe pişirin.

Ayvayı soymadan dilimleyin ve çekirdek yataklarını çıkarın.

Soğanı ince kıyın. Tencereye yağı ve soğanı koyun, hafif ateşte soğanlar iyice şeffaflaşıp yumuşayınca kadar kavurun.

Pirzoları da ekleyip bir altüst edin.

Eğer kullanıyorsanız unu da bu safhada ekleyin.

Un, yemeğin suyunun koyulaşmasını ve biraz daha kıvamlı olmasını sağlayacaktır.

Domates salçasını hafif suda ezin.

Etlerin üstünü biraz geçene kadar su ve suda ezilmiş salçayı ekleyin.

Baharatları ve tuzu da ekleyerek tencerenin kapağını kapatarak pişmeye bırakın.

Et iyice piştikten sonra dilimlenmiş ayvaları ekleyin.

Limon suyu ve şekeri veya yerine 1-2 yemek kaşığı nar pekmezini ilâve edin.

Kapağını kapatarak ayvalar yumuşayınca kadar pişirin.

Ayvalar yumuşayıp suyu kıvamlanınca ateşten alın.

Servis yaparken üstüne biraz daha karabiber serpin.

Not: Bu yemeğe eğer isterseniz birkaç diş sarımsak da koyabilirsiniz.

Meyveli yemeklerin en güzellerinden biri ayvalı pirzola yemeğidir.

Pirzola Antep'te taraklık denir.

Bazı kasaplar, eğer istenirse pirzoları kısaca mangaldan geçirip gönderir.

Kimileri yemeği nar pekmezi ile lezzetlendirir, kimisi ise nar pekmezi yemeğin rengini karartmasın diye yerine limon suyu ve şeker kullanır.

Yemeğin ekşisini de, baharat dengesini de kendi zevkinize göre ayarlayabilir, isterseniz biraz da tarçın katabilirsiniz.

Bu yemekte ayva, pişen ete çiğ olarak katılır ama ayvaları ete katmadan biraz sadeyağda çevirseniz daha da lezzetli olacaktır.

Bu yemeğin yanına pirinç pilavı yakışır.



© lezzetler.com tarif no:86465 • adı:Ayvalı Taraklık (Gaziantep) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:03.04.2025 - 13:30