



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALCANI DEV (ADIYAMAN)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

350 Gr Bulgur
1 Baş Kuru soğan
1 Adet Yumurta
1 Çay Kaşığı Buğday unu
2 Yemek kaşığı Tereyağı
1,5 Kg Patlıcan
2 Litre Ayran (Tulukta yayılarak yağı alınmış olmalı)

Tulukta yayılmış ve yağı alınmış koyun yoğurdundan elde edilen ayran, yanmakta olan ateşin üzerindeki bir tencereye alınır. Kesilmesini önlemek için içine bir kaşık buğday unu katılarak çırpılmış bir yumurta ilave edilerek kaynayıncaya kadar kesintisiz karıştırılarak pişirilir. Kaynayan ayrana önce bulguru ilave edilir sonrada iyice yıkanandıktan sonra uzunlamasına dörde kesilmiş kemer patlıcanları ilave edilir ve yemek karıştırılarak kaynatmaya devam edilir. Karıştırılmaya ara verilmez. Karıştırılmaya ara verildiği takdirde ayran kesilir. Patlıcanların iyice piştiğine karar verilince yemekten alınarak ayrı bir kaptay iyice dövülerek krem haline getirildikten sonra tekrar yemeğe ilave edilir. Dövülen patlıcanlar yemekle özleştikten sonra yemek ateşten alınarak geniş ve yayvan bir kap içinde soğumaya bırakılır. Bu arada ince kıyılarak, tereyağında kızartılmış soğanlar yemeğe boca edilir. İyice soğutulmuş yemek servise hazır hale gelir.

