



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇAĞALA AŞI (ŞANLIURFA)

1/2 kg parca kuzu eti
1 kg çağla
3 çorba kaşığı sadeyağ
4 çay kaşığı tuz
5-6 diş sarımsak

Acı bademin çağalasından yapılır. Etlar kuşbaşı doğranır. Çağlalar boyuna ikiye bölünerek içi çıkarılır. Yıkayıp süzülür. Tencereye et ve sadeyağ konularak, et saldığı suyu çekinceye kadar kavrulur. Temizlenmiş çağlalar ilave edilir, etle beraber, karıştırarak rengi soldurulur. 2 litre su ve tuz eklenerek 40 dakika pişirilir. Yemek pişerken sarımsaklar ayıklanır. Havanda dövülerek bir tabağa alınır. Yemek piştikten sonra suyundan bir kepçe alınarak tabaktaki ezilmiş olan sarımsağın üzerine eklenip karıştırılır. Yemek tabaklara konduktan sonra sarımsaklı sudan bir kaşık üzerine gezdirilerek servis yapılır. Çağla aşının yanına bulgur pilavı ve ayaköftesi yakışır. Arzu ederseniz bu yemeği salçalı da yapabilirsiniz.

Not: Çağala: (Amygdalus commnis) Badem ağacının henüz olgunlaşmamış yeşil meyvesi.