



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİTME (NİĞDE)

Niğde İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

0.5 kg. ditmelik asma yaprağı
250 gr. Orta yağlı kuzu kıyma
1 kg. soğan
1 çay bardağı ince bulgur veya pirinç
1 yemek kaşığı salça
1 yemek kaşığı tereyağı
Tuz
Pul biber
Limon

Toplanan asma yaprakları kalın damarları temizledikten sonra bıçakla orta incelikte kıyılır. Kıyılan asma yaprakları bir miktar tuzla ovularak yumuşatılıp sulandırılır, daha sonra denge verilir sararan ve yumuşayan asma yaprakları bir bez üzerine ince bir tabaka halinde serilerek kurutulur. Kuruyan yapraklar gevrekleştiği için ufalanıp ziya olmasın diye cam kavanoza konularak saklanır. Böylece yemeğe ismini veren ditme elde edilmiş olur.

Ditme ılık suda bekletilerek tuzdan temizlenir. Bir tencereye tereyağı konularak eritilir ince bir şekilde doğranan soğanlar pembeleşinceye kadar tereyağında çevrilir. Sonra üzerine kıyma ilâve edil birlikte kıyma rengini değiştirene kadar kavrulur. Sonra ditme, limon suyu, pul biber, tuz, bulgur veya pirinç ve bir miktar da su eklenerek hep birlikte kısık ateşte pişmeye bırakılır. Pişme işlemi tamamlandıktan sonra bir süre dinlendirilir ve sonra sıcak servis edilir.

Not: İsteğe bağlı olarak yoğurtlu da servis edilir. Denge verme: Yaprakları bir beze sararak üzerine ağırlık koyup birkaç gün bekletme işlemine denir.

