



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DOMATES TAVA (ADİYAMAN)

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

Kemikli koyun eti (kaburga) 1 Kg.  
Domates 3 Kg.  
Sarımsak 2 Baş  
Patlıcan (kemer) ½ Kg.  
Yeşilbiber 500 Gram  
Tuz

Sebzeler bol su ile yıkandıktan sonra domatesler yeşilbiberler ve patlıcan ayrı kaplarda doğranır. Sarımsaklar soyularak diş haline getirilerek ikiye bölünür. Yeteri büyüklükteki kalaylı bir bakır leğende sırasıyla en alta küçük doğranmış kemikli etler onun üzerine bir sıra domates serpiştirilir, domatesin üzerine patlıcan, yeşilbiber ve sarımsaklar dizildikten sonra kalan diğer domatesler ilave edilerek iyice bastırılır. Yeteri kadar tuz serpidikten sonra üzerine çay bardağı su ve 2 yemek kaşığı sıvı yağ gezdirilir. Hazır hale gelen tava pişirilmek üzere taş fırına gönderilir. Fırın ustası yemeği fırın içinde ateşe en uzak yere, yöresel tabirle koltuğa sürer. Usta ilk seferinde 1 saat sonra yemeği çıkararak tahta kaşıkla karıştırıp tekrar aynı yere sürer. İki kez daha her yarım saatte bir karıştırılan tava son karışımdan sonra ateşe yaklaştırılıp yarım saat daha pişirilerek servise hazır hale getirilmiş olur.

