



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES TAVASI (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

500 g iri bıçak kıyması
2,5 kg domates
2 adet patlıcan
2 adet soğan
5-6 adet sivri yeşilbiber
2 yemek kaşığı sadeyağ veya tereyağı
1 yemek kaşığı kırmızıbiber
1,5 tatlı kaşığı tuz
1/2 tatlı kaşığı karabiber
1/2 tatlı kaşığı yenibahar
1/2 tatlı kaşığı şeker

Soğanı küçük küçük doğrayın. Biberleri ince kesin. Patlıcanları tamamen soyun ve tavla zarından biraz büyük kuşbaşı doğrayın. Domatesleri soyun, çekirdeklerini çıkarın ve ufak ufak doğrayın.

Bir tavada kıymayı kendi yağında kavurun. Kıyma suyunu salıp çekince yağ ve soğanı ekleyip kavurmaya devam edin. Soğanlar iyice ölünce yeşilbiberi de ekleyin. Bir iki çevirdikten sonra kuşbaşı doğradığınız patlıcanları da koyun. Hepsini biraz daha kavurduktan sonra tuz, karabiber, yenibahar, kırmızıbiber ekleyip birkaç kez çevirin.

Doğranmış domatesleri şeker ile birlikte ekleyin ve pişmeye bırakın. Suyunu iyice çekip kıvamı koyulaşınca servis yapın.

Not: Dilerseniz iri bıçak kıyması yerine köftelik kıyma ile de yapabilirsiniz. Bu yemek bulgur pilavı ile yenir. Yaz aylarında domates en lezzetli halini alınca bu yemeğin tadına doyum olmaz. Yanında suyuna banmak için bol pide bulundurmaya sakın ihmal etmeyin. Domates tavaşını ufak misket gibi köfteler hazırlayarak, köfteli domates tavaşı olarak da yapabilirsiniz. Bunun için kıymayı ince doğranmış soğan, tuz, karabiber ve yenibahar ile yoğurun, küçük köfteler yapıp az yağda kızartın, üstüne doğranmış soğan, sivri yeşilbiber ekleyip kavurun ve bol domates ile pişmeye bırakın.

