



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÖVMEÇ (ADIYAMAN)

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

6 adet patlıcan
1 kg. domates
750 gr. biber
2 baş sarımsak
250 gr. kıyma
Yarım yemek kaşığı tereyağı
2 çay kaşığı tuz

Sebzeler temiz bir şekilde yıkanır. Domatesler bölünerek bir tepsiye dizilir. Patlıcan ve biberler bir şişe takıldıktan sonra domates ile birlikte fırına verilir. (taş ocağı fırını) Domates, biber ve patlıcan fırında közlendikten sonra kabukları soyulur. Bir havanda dövülür. sarımsak içine atılarak ezilir. içerisine kıyma da eklenir. Son olarak yemek, tabağa konularak servis yapılır.

Not: Dövmec, dövölerek yapıldığından dolayı bu adı almıştır. Bu yemeğe eskiden tüccar yemeği de denilirdi. Bir rivayete göre Adıyaman'a gelen tüccarlar dövmec yemeğini yaparak yerlermiş. Kolay ve çabuk yapılan bir yemek olduğundan tercih edilirmiş.

Bu yemeğe Adıyaman dışında başka yörelerde rastlanmamaktadır. Bunun en büyük nedenlerinden biri başka illerde taş ocağı fırıncılığının gelişmemiş olmasıdır. Adıyaman'da devam etmesinin en büyük nedenlerinden biri ise fırıncılık sektörünün yaygın oluşudur.

Daha çok yaz yemeği olarak bilinen bu yemeği Adıyaman'da bilmeyen yoktur. Hemen hemen her evde yapılan bir yemektir. Adıyaman ilinin kültürel zenginliklerinden biri olan dövmec yemeğini tanıtmak amacıyla farklı kurumlar çeşitli etkinlikler yapmaktadır.