



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÖVMEÇ (ADIYAMAN)

1 kg iri boy patlıcan
4 orta boy domates
8 adet yeşil biber
5 yemek kaşığı sıvı yağ
10-12 diş sarımsak
1 çay kaşığı tuz

Patlıcanlar pişerken patlamaması için herhangi bir yerinden delinir, domates ve biberlerle birlikte 175 dereceye ayarlı fırına sürülerek içi iyice yumuşayınca kadar közlenir. Fırından çıkarıldıktan sonra kabukları soyulur, suyun altında yıkanır, kararmaması için üzerlerine birkaç damla limon sıkılarak bir kenarda bekletilir. Sarımsaklar soyularak dövülür. Pişirilerek kabukları soyulan sebzeler, dövülmüş sarımsak ve yarım çay kaşığı tuzla birlikte çatalla iyice ezilir, içine sıvıyağ da katılarak karıştırılır. Bu karışım ateşe dayanıklı fırın kabına yerleştirilir ve 175 dereceye ayarlı fırında 10-15 dakika pişirilir. Arzu edilirse dövmeç, ayran, çesni biberi ve yufka ekmele servise sunulur.