EMİRDAĞ GÜVECİ (AFYONKARAHİSAR)

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

1 kg. kuşbaşı et
5-6 adet patlıcan
Yeşilbiber
Domates
Sarımsak
Tuz

Kuşbaşı et toprak tencerenin içine konularak fırına verilir. Et kavrulduktan sonra toprak tencerenin içine patlıcan, biber, domates, sarımsak doğranır, tuzlanır ve karıştırılarak susuz ya da çok az su ilave edilerek tekrar fırına sürülür. Bir saat sonra fırından çıkarılarak ayranla birlikte servis yapılır.

Not: Bu yemeği özel ve lezzetli kılan unsur güveç adı verilen toprak tencerede susuz olarak pişirilmesidir. Bu nedenle de içine konulan malzemelerden daha önemlidir pişirilmesinde kullanılan kap.
Yemek bölgede yıllardan beri yapılmaktadır. Eskiden sadece Türkmenler arasında sevilerek yapılan bu yemek zaman içerisinde yöre halkı tarafından da benimsenmiştir. Bugün Emirdağ'ın birçok köyünde köylüler bu yemeği taş fırınlarında yapmaktalar.
Emirdağ güveci diğer güveç yemeklerinden ayrılır. Çünkü güveçle yapılan yemeklerin hiçbiri yöre ismiyle anılmaz. Emirdağlılar yemeği öyle benimsemişlerdir ki yemeğe yörelerinin ismini vermeyi unutmamışlardır. Türk mutfak kültürünün ayrı bir lezzeti olan Emirdağ Güveci bölgede düğünlerde, mevlütlerde kısaca yöre halkı için önemli görülen her türlü uygulamada yer almaktadır.

Fotoğraf "finito" tarafından gönderildi. 18.01.2021

© lezzetler.com tarif no:105789 • adı:Emirdağ Güveci (Afyonkarahisar) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:28.04.2024 - 03:14