



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ET KIZARTMASI (ADIYAMAN)

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

Büyük parça et 1 Kg.
Salça 1 yemek kaşığı
Ayçiçeği yağı 1 çay bardağı
Tuz
Karabiber

Bu geleneksel ve özel yemek için şehrin eski kasaplarından bu yemeğe özgü et istenir. Alınan parça etler biraz salça ile ovalandıktan sonra ayrı bir tencerede kızartılır. Daha sonra etin üzerini basacak kadar aynı tencereye su ekleyip pişmeye bırakılır. Et pişince bir tutam karabiber eklenir. Böylece, et Kızartmamız servise hazırdır.

Not: Adıyaman şehir merkezinde, şehirli hanımların mahir ellerine özgü bu yemek eski bayramların vazgeçilmez yemeklerindedir. Dini bayramlarda, evin erkekleri sabahın ilk ışıklarıyla namaza giderken, evin hanımı da konuklara ve hane halkına ikram etmek üzere yanında pirinç pilavıyla birlikte et kızartması yapma hazırlıklarına başlardı. Bayram namazından sonra evin reisinin birkaç erkek misafirle eve dönmesi turmuş bir gelenektir. Misafirler namaz dönüşünde bu ikramdan nasibini aldıktan sonra hane halkı da sofraya otururdu. Yeteri kadar yapılmış olan et kızartması daha sonra uzak yerlerden bayram ziyaretine gelen konuklara da ikram edilirdi.

