# GAZİANTEP TAVASI

Sahrap Soysal

6 adet orta boy kemer patlıcan
1 kg. koyun kuşbaşı
25-30 gr tereyağı
3-4 adet büyük boy domates
4-5 yemek kaşığı zeytinyağı
4-5 adet yeşil biber (dolmalık ya da çarliston biber)
8-10 diş sarımsak
2 çay kaşığı tuz
karabiber
yenibahar

Hazırlanışı
Yıkayıp iyice kuruladığınız patlıcanları çatalla birkaç yerlerinden delin. Patlıcanları ocak üzerinde, fırında ya da mangal ateşinde iyice yumuşayıncaya kadar közleyin. Kabuklarını akan suyun altında soyun. Kesme tahtası üzerinde incecik, ezilecek gibi, dilimleyin. Domates ve biberleri de közleyip aynen bu şekilde doğrayın.
Diğer taraftan, zeytinyağını geniş bir tencereye koyup orta ısılı ateşin üzerine oturtun. Pirinç tanesi büyüklüğünde dilimlediğiniz sarımsakları tencereye aktarıp karıştırarak 1 dakika kadar kavurun. Üzerine dilimlediğiniz patlıcan, biber ve domatesleri ilave edip karıştırın. İsterseniz bu aşamada 1 -2 tatlı kaşığı ev yapımı biber salçası da ilave edebilirsiniz. Sürekli karıştırarak 5 dakika kavurun. Tuz, karabiber ve yenibaharı da katıp ocaktan alın.
Tereyağı ve eti başka bir tavaya koyup yüksek ısılı ateşin üzerine oturtun. Sürekli karıştırarak 8-10 dakika kadar kavurun.
Patlıcanlı karışımı kenarları yüksek bir fırın tepsisine (büyük boy bir borcam da kullanabilirsiniz) yayın. Üzerine kavurduğunuz eti yağıyla birlikte aktarın. Gerekirse tuz ve karabiber serpin.
Yemeği 180 dereceye ve alt-üst konuma ayarladığınız fırında en az 40 dakika, etler iyice yumuşayıncaya kadar pişirin. Fırın kabının üzerini alüminyum folyo, fırın kağıdı ya da pişirme kağıdıyla kapatırsanız yemek kendi buharıyla pişecek ve daha lezzetli olacaktır. Fırından çıkardığınız yemeği sıcak ya da ılık olarak servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:55738 • adı:Gaziantep Tavası • gönderen:cezeryem • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:17