



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAVURMALI HITAP ADIYAMAN

GAP Eylem Planı

400-450 gr kavurma
6 beze hamur (birek ekmeklik)
5 orta boy soğan
100 gr kırmızı pul biber

Kavurmalar küçük küçük doğranır, soğanlar soyulur, yıkandıktan sonra halka şeklinde ince ince doğranır. Kavurma, soğan, kırmızı pul biber ile yeteri kadar tuz karıştırılarak yoğrulur. Hazır hale gelen iç harç bir tepsi içinde pide fırınına götürülür. Fırıncı ustası yuvarlak açtığı ekmek hamurlarının yarısını taşmayacak şekilde iç harcı açılan hamura sererek eliyle düzler, öteki yarısını da üstüne kapatarak eliyle bastırır. Ağız kapalı hitapları iki eliyle hafif sündürerek uzatır, sonra da ekmek küreğiyle ocağa sürer. Takriben 15 dakika pişen kavurmalı hitaplar servise hazır hale gelir.

Not: Adıyaman yerel mutfağında hamurdan yapılan çok miktarda içli (iç harç) yemek türü mevcuttur. Bunlar genellikle kırsal kesim yemekleri olup, sac üzerinde pişirilir ya da hamura iç hazırlandıktan sonra tava içinde yağda kızartılır. "Kavurmalı Hitap" olarak adlandırılan bu yemek ise diğer yemeklerden farklı olarak sac ve tavada kızartma yerine ekmek fırınlarında pişer. Kavurmalı hitabın iç harcı evde hazırlanır, yemeğe dönüştürülmek üzere çarşı fırınlarına gönderilir. Her fırın ustası bu hitabın nasıl yapılacağını iyi bilir. Yörede bu isim boğazdan gelen "kh" ile "khitap" şeklinde söylenir ancak Türkçe fonetiğindeki karşılığı "hitap" şeklindedir.

