



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OMAÇ (GAZİANTEP)

<https://www.gaziantepmutfagi.org>

- 3 adet kuru açma ekmek (yufka)
- 1 adet soğan
- 2-3 diş sarımsak (istenirse)
- 4 adet iri domates
- 2 adet Antep peyniri
- 1 demet maydanoz
- ½ yemek kaşığı domates salçası
- ½ yemek kaşığı biber salçası (istenirse)
- 3 yemek kaşığı toz kırmızıbiber
- ½ yemek kaşığı sadeyağ veya tereyağı
- ½ tatlı kaşığı tuz
- ½ tatlı kaşığı karabiber

Yufka ekmekleri madeni para büyüklüğünde kırıp bir tarafa koyun.

Maydanozu irice doğrayıp bir tarafta bekletin.

Soğan ve sarımsağı ince ince doğrayın ve yoğurmak için uygun bir tepsi veya leğen içine koyun.

Domateslerin kabuklarını soyup küçük küçük doğrayın.

Antep peynirini de ufak küpler halinde kesin.

Tepsiye ekleyin.

Bütün bunların üstüne sadeyağ, tuz, karabiber, domates ve biber salçası ile toz kırmızıbiberi ekleyerek birbiriyle karıştırın ve iyice yoğurun.

Son olarak ekmek parçalarını ekleyin.

Maydanozu da katın ve ancak karışacak kadar yoğurarak avucunuzda sıkarak şekil verin.

Hemen servis yapın.

Not: Antep peyniri bulamazsanız, örgü peyniri, hellim peyniri, dil peyniri gibi peynirlerden birini kullanabilirsiniz. İlkbahar ve yaz aylarında maydanoz yerine 10-15 adet kıyılmış körpe asma yaprağı koyarak bambaşka bir lezzet elde edebilirsiniz.

Kat kat, yaprak yaprak kuru ekmek, Gaziantep mutfağının vazgeçilmez lezzetlerinden biridir.

Kış için hazırlanan kuru ekmek, el altında çabucak bir şeyler hazırlamak gerektiğinde her zaman imdada yetişir.

Omaç kıvamını kuru ekmekten alır.

Bekletilirse ekmek hamurlaşır ve tadını kaybeder, bu yüzden hemen tüketmek gerekir.

Omaç bekletilirse çok kısa zamanda hamur olur ve istenen lezzeti vermez.

Dilerseniz sadeyağ yerine birkaç kaşık sızma zeytinyağı da kullanabilirsiniz.

Mevsiminde taze tarhun otu da katabilirsiniz.

