



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SACA BASMA (ŞANLIURFA)

1 kg patlıcan
2 kg domates
2 çorba kaşığı sadeyağ

Patlıcanlar 2 santim eninde halka halka doğranır. Domates enlemesine iki parçaya, eğer büyükse üç parçaya ayrılır. Sacın içine yağ sürülerek patlıcanlar orta kısmına, domatesler onun etrafına dizilir. Ya da patlıcan ve domatesler dizildikten sonra yağ sacın kenarından ince ince akıtılarak tüm malzemeye ulaşması sağlanmış olur. Yağı çok az olursa kızartma tadı olmaz ve saca yapışıp yanar. Tek tek kontrolü yapılarak pişen parçanın diğer yüzü çevrilerek aynı şekilde pişirilir. Harlı ateşte pişirilirse patlıcan ve domateslerin dışı pişer fakat içi ham kalır. Bu bakımdan orta ısıli ateşte pişirilmelidir. Pişen patlıcan ve domates sacdan alınır. Hepsı piştikten sonra tekrar sacın orta kısmında dizilerek ağzı kapatılır ve ateşten alınır. 10 dakikalık dinlendirilir. Patlıcan ve domates sac ekmeğine veya lavaş ekmeğine dizilir, üzerine tuz ekilerek dürüm yapılıp servis yapılır.

Not: Sac bastı denilen yemeğin aslı budur, beraberinde ayrıca et pişirmek isteyenler olursa pişirebilirler. O zaman et, biftek ya da kül bastı gibi ince dilimlenerek patlıcanlar gibi pişirilir ve aynı şekilde dürüm yapılıp servis yapılır.