



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SARIMSAK AŞI (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı  
Gaziantep Ticaret Odası

3 kg hafif dişlenmiş yeşil taze sarımsak  
500 g iri kuşbaşı et  
1/2 bardak nohut  
5-6 bardak su  
1,5 tatlı kaşığı tuz  
4 kâse (bardak) süzme yoğurt  
1 adet yumurta  
2 yemek kaşığı tereyağı veya zeytinyağı  
1 tutam haspir  
1/2 tatlı kaşığı karabiber

Nohudu ayıklayın ve bir gece önceden ıslatın.

Eti iyice yıkayın, süzün ve bir tencerede 5-6 bardak su ve ruza ile kaynamaya toyun. Kaynamaya başlayınca suyun üzerinde oluşan köpükleri etin üzerine karıştırmadan kevgirle toplayıp alın.

Etin üzerine nohudu ve tuzu ekleyin. Et ve nohut iyice yumuşayınca kadar pişirin.

Sarımsakları dişleri birbirinden ayırmadan soyun. Sarımsakların sadece başın ve lap kısmından 2-3 parmak kadarını kullanın. Sarımsak başının fazla büyümüş olmalarına dikkat edin, aksi takdirde orta kısmında sert bir kısım oluşmuş olabilir.

Et pişince sarımsakları ekleyin, kısık ateşte yumuşayınca kadar pişirin.

Yoğurdu yumurta ile pürüzsüz olana kadar karıştırın. Kısık ateşte sürekli aynı yöne doğru karıştırarak ısıtın.

Yoğurdu ısıtırken içine azar azar yemeğin pişine suyundan ilâve edin ve iyice ısınıp kabarmaya başlayınca karıştırarak yemeğe ekleyin. Karıştırmaya devam ederek bir iki taşım kaynatın ve altını kapatın.

Tereyağı veya zeytinyağını küçük bir tavada kızdırın. Haspir ve karabiberi ekleyin. Sarımsak aşının üstüne gezdirin ve servis yapın.

Not: Gaziantep mutfağında baharda taze sarımsak çıktığında çok özlenen turfanda bir sebze çıkmış gibi sevinçle karşılanır. Çok körpeyken şiveydiz, biraz haşlanıp dişleri oluşmaya başlayınca da sarımsak aşısı devreye girer. Tarifteki sarımsak miktarına bakınca şaşmamak mümkün değil ama gerçekten de sadece baş kısımlarının sebze yerine kullanıldığı düşünülürse ancak yetecektir.