



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÖGÜLME (ŞANLIURFA)



Malzemeler: 4 adet patlıcan, 6 diş sarımsak, 6 kaşık zeytinyağı, ceviz büyüklüğünde tereyağı, tuz.



Üzeri için: isteğe bağlı 250 gram kıyma.



Patlıcanlar ocak üzerinde ya da fırında közlenir.



Patlıcanların kabukları soyulur.



Patlıcanlar bıçakla ince ince kıyılır.



Üzerine döğölmüş sarımsak eklenir.



Tuz ilave edilir.



Çatal yardımıyla eze eze karıştırılır.



Karışım bir tencereye alınır ve ocağa konarak birkaç dakika ısıtılır.



Zeytinyağı ve tereyağı bir kapta kızdırılır.



Kızdırılan yağın bir kısmı patlıcana ilave edilerek birkaç dakika daha karıştırılır.



Patlıcanlar servis tabağına alınır, düzgünce yayılır.



Üzerine 2-3 kaşık kızgın yağ gezdirilir.



Bu şekilde servise sunulabilir. Urfa usulü söğülmenin orijinal tarif budur. Ancak günümüzde Şanlıurfa'da ve bir çok şehirde üzerine kavrulmuş kıyma da konabilmektedir.



Bunun için, kıyma bir tencereye alınarak kendi suyunda kavrulur.



Üzerine 3 kaşık sıvıyağ ilave edilir.



Tuz, karabiber, kırmızıbiber eklenir ve güzelce birkaç dakika daha kavrulur.



Kavrulan kıyma patlıcanların üzerine dökülür.



Üzeri nar taneleri ile süslenerek servise sıcak olarak sunulur.
Söğülme Şanlıurfa'nın geleneksel tatlarındandır. Bazı illerde değişik isimlerle de anılmakta ve farklı malzemelerle de yapılmaktadır ama söğülmenin anavatanı Şanlıurfa'dır.