



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÖĞÜLME (ŞANLIURFA)

4 adet patlıcan
6 diş sarımsak
6 kaşık zeytinyağı
Ceviz büyüklüğünde tereyağı
Tuz

Patlıcanlar ocak üzerinde ya da fırında közlenir, kabukları soyulur, bıçakla ince ince kıyılır. Patlıcanların üzerine döğölmüş sarımsak ve 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.

Not: Söğölme Şanlıurfa'nın geleneksel tatlarındanır. Bazı illerde değışik isimlerle de anılmakta ve farklı malzemelerle de yapılmaktadır ama söğölmenin anavatanı Şanlıurfa'dır.

