



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÖĞÜLME (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

4 kg iri boy patlıcan
1 kg yağsız kıyma et
1 su bardağı sadeyağ
1 baş sarımsak
Tuz

Patlıcanlar ateşte közlenerek kabukları soyulur, başları kesilir. Genişçe bir tepside macun kıvamına gelinceye kadar tokmakla ezilir. Ayıklanmış sarımsaklar dövülerek tuzla birlikte patlıcana iyice karıştırılır. Diğer taraftan kıyma et birtavada kavrulur genişçe bir tepsiye konulan ezilmiş patlıcanın üzerine serilir, servis tabağına alınarak ince ekmekle bostana eşliğinde yenilir. Yaz ve sonbahar başlarının yiyeceğidir.

Not: Etlisine kıymalı söğülme de denir. Kıyma etsiz yapıldığında sadeyağ dağlanarak dövülmüş patlıcanların üzerine dökülür.

