



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIYMALI SÖGÜLME (ŞANLIURFA)

1 kg yağsız kıyma et (kuzu veya koyun)  
250 gr sadeyağ  
1 çorba kaşığı tuz  
6 adet büyük boy patlıcan  
4-5 diş sarımsak

Kıyma et tavaya alınır. Bir su bardağı su, yağ ve tuzun yarısı ilave edilerek orta ısı ateşte pişirilir. Et suyunu çekince yağında kavrulmaya başlar. O zaman ateşi kısmalı ve kavruluncaya kadar karıştırmalıdır. Şıyice kavrulduğunda ateşten alınır. Patlıcanların baş kısmını saran yeşil kabuğu alınır. Sapı üzerinde bırakılır. Harlı ateş üzerinde kabukları iyice siyahlaşınca kadar her tarafı iyice közlenir. Daha sonra patlıcanların sapından tutulup dış kabuğu elle soyulur. Sonra baş kısmından 1 santim kadarı kesilip atılır. Kalanlar iki-üç parmak eninde bıçakla kesilir ve bir tepsiye konulur. Sarımsaklar soyulup havanda tuzla ezilir ve tepsiye eklenir. Bu karışım elle mincıkılarak macun haline getirilir. Lenger veya lenger yoksa tabaklara 3-4 santim kalınlığında serilir. Kavrulmuş et soğumuş ise, ısıtılarak serili patlıcanların üzerine ikinci bir tabaka olarak serilir. Yağı da kıyma etle beraber üzerine dökülür. Beraberinde bostana yapılarak açık ekmek veya ev ekmeği ile servis yapılır.

Not: Pazara yetişinceye kadar gördüğü ezilme ve sıkılmalardan "vareste" olan patlıcanları ancak tarlasında bulmak mümkündür. Onun için "bahçecilerin" özel misafirlerine en makbul ikramları "sögülme"dir. Kıymalı olup olmaması önemli değildir. "Bahçeci söğümesi" yememiş olan "sögülme"nin lezzetini tam olarak bilemez.