



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÖĞÜRME SALATASI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

6 tane kalın ve uzun patlıcan
2 domates
1 soğan
6-7 yeşilbiber
1 kasık pul biber
1 su bardağı zeytinyağı
Tuz

Söğürmelik patlıcanlar hem çekirdeksiz, hem de kalın ve uzun olmalıdır. Patlıcanlar sap kısımlarından kebab sislerine dizildikten sonra fırına verilir. (Gezilerde çalı atesinde de pisirilebilir.)

Fırından çıkarılan patlıcanlar üst üste konur. Üzerlerine bir ağırlık konarak acı suları çıkarılır. (15 dakika yeterlidir.)

Patlıcanların kabukları soyulur. Önce uzunlamasına dilimlenir. Sonra yanlamasına kusbası olarak doğranır. Üzerine domates, yeşilbiber, soğan, maydanoz, (isteniyorsa) yeşil sarımsak doğranır. Yeterince biber ve tuz atılır.

Zeytinyağı konur. Karıştırıldıktan sonra servis yapılır.

Not: Tarhana pisirildiğinde ocaktaki kor atesinin üzerinde söğürme pisirilir ve salatası yapılarak yağlama adı verilen tarhananın pilavı ile yenir.

Söğürme salatası, ekmekle yenilebildiği gibi, pilavların yanın da sofraya getirilmektedir.

Söğürme (salatası), lahmacun arası yapılarak da yenir ve çok sevilir.