



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVA (KOSOVA)

Doç. Dr. S. Dilek YALÇIN ÇELİK

Parça eti kavur ta çimin kızarır. Sora kaç çişilik istersen ona cüre ataysın sogan, mesela beş çişiy e on sogan cider. Dograla soganlari inceli em bük. O soganlari ataysın etin üstüne beraber cenek kavurisin isla karıştır yapuşmasın dibi. Sogan ülinceye kadar pelteleştirisin. Bir parçe yağ ataysın, yağ eridi mi onun üstüne boyamayı em tuzi ataysın. İsla karıştırısın. Em üç bardak su ataysın em koysan şporette. Et başladı mı biraz kopma başka bi yere 4-5 biber, 3-4 patlıcan dogralaysın. En ilki biberleri ataysın üstüne, sonra patlıcanları ataysın, em 250 gram bamiya ataysın. Üstüne koyson kaynasın. Kırkırılarchen kaymak bağladı mı üstünü şporeti sıkaysın. (Kaynak Kişi: Sıriye Bahtiyar)

Not: Tava, pikniklerde, açık havada yapılan toplantılarda, bayramlarda ve zaman zaman da özel günlerde ana yemek olarak hazırlanır. Yörenin önemli ve değerli yemekleri arasındadır.

Sebz e yemeklerinde et ve sebzeler kadar, pişirme araç gereçlerinin çeşitliliği dikkati çekmektedir. Yemekler genellikle fırında pişirilir. Türk mutfağında güveç olarak adlandırdığımız toprak kap kullanımı, Kosova mutfağında da görölmektedir. Sebzeli güveç yemeğ i olarak adlandıracağımız yemek burada tava adını almaktadır.