



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UNUT BENİ (GAZİANTEP)

Özden (Mermer) Özsabuncuoğlu

500 gr. orta yağlı kıyma
1 kg.küçük boy kuru soğan (arpacık)
1 yemek kaşığı domates salçası
1/2 yemek kaşığı biber salçası
1/2 çay kaşığı karabiber
2 yemek kaşığı nar pekmezi, tuz

Kıyma,domates salçasının yarısı,biber salçasının yarısı ve bir miktar da karabiber yeterince tuz ile yoğrulur. Bu karışımdan yarım ceviz büyüklüğünde parçalar alınır,avuç içinde top şeklinde yuvarlanır. Soğanlar soyularak bir tencere içine,köftelerle birlikte düzenli bir şekilde dizilir. Kalan domates ve biber salçası iki bardak suda eritilip tencereye ilave edilir. Yeterince tuz konarak, soğanlar yumuşayınca kadar hafif ateşte pişirilir. Üzerine 2 kaşık nar pekmezi gezdirilir.Bir iki dakika daha kaynatılır. Kalan karabiber serpilir. Tencerenin altı söndürülerek yemek dinlenmeye bırakılır. Unut Beni bulgur pilavla sıcak servis edilir.