YOĞURTLU MARUL AŞI (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

2-3 adet büyük marulun dış yaprakları
500 g kemikli yağsız et
1/2 bardak nohut (arzu edilirse)
1 adet soğan
5-6 bardak su
1,5 tatlı kaşığı tuz
2 kâse (bardak) süzme yoğurt
1 adet yumurta
1 çay kaşığı karabiber
2 yemek kaşığı tereyağı veya zeytinyağı
1 yemek kaşığı kuru nane

Eti yıkayın ve üstünü aşacak kadar su ile tencereye koyun. Kaynamaya başlayınca suyun yüzeyinde oluşan köpükleri etin suyuna karıştırmadan kevgirle toplayıp alın. Soğanı ince ince kıyın, nohut ve tuz ile birlikte tencereye ekleyin.
Marulun dış yapraklarını ayırıp yıkayın. Yaprakların yumuşak yeşil kısımlarını atın ve ortadaki pazı sapı gibi sert bölümünü enine iki parmak kalınlığında doğrayın.
Et ve nohut iyice pişince marulları tencereye ekleyin. Hafif yumuşayıncaya kadar yaklaşık 30-35 dakika kadar pişirin.
Yoğurdu yumurta ile pürüzsüz olana kadar karıştırın. Kısık ateşte sürekli aynı yöne doğru karıştırarak ısıtın. İçine azar azar yemeğin pişme suyundan koyun. Kabarmaya başlayınca karıştırarak yemeğe ekleyin ve altını kapatın.
Tereyağı veya zeytinyağını küçük bir tavada kızdırın ve naneyi ekleyin. Naneli yağı marul aşının üstüne gezdirin ve karabiber ekleyerek servis yapın.

Not: Bir zamanlar Gaziantep mutfağında marul, salata olmanın ötesinde bir önem taşırdı. Eskiden ilkbaharda sebze çeşidi bulmak zordu, bol bulunan marul sebze yerine kullanılır, yoğurtlu aş yapılır, yanında bulgur pilavı ile tadına doyum olmazdı. Ayrıca marul pekmeze batırılarak tatlı yerine de yenirdi. Sahreye, yani pikniğe çıkıldığında da marul-pekmez yenmesi âdettendi. Marulun dış yapraklarını marul aşı yapmak için kullanabilir, körpe iç yapraklarını ise yemek sonrası Antep usulü pekmeze banarak yiyebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:87295 • adı:Yoğurtlu Marul Aşı (Gaziantep) • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:11