



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

## DOĞRAMA



6 adet patlıcan  
300 gr kemiksiz dana eti  
1 adet kuru soğan  
2 adet domates  
4 diş sarımsak  
1 çorba kaşığı biber salçası  
1 çorba kaşığı domates salçası  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 çay kaşığı limon tuzu  
5 su bardağı su  
Üzeri için:  
1 kahve fincanı zeytinyağı  
1 çorba kaşığı kuru nane

- # Nohut bir gece önceden ıslatılır, ertesi gün suyu süzülür. Et kuşbaşıdan büyük doğranır.
- # Dödüklü tencereye nohut, et ve su konur. Kapağı kapatılır. Hızlı ateşe yerleştirilir. Pim çıkınca ateş kısılır, 25 dakika pişirilir.
- # Bu arada patlıcanlar çubuklu soyulur, tuzlu suya bırakılır. Tuzu çıkınca serçe parmak şeklinde dilimlenir. Soğan ve sarımsak çok ince kıyılır. Domatesler küp küp doğranır.
- # Pişen nohut ve etin üzerine soğan, sarımsak ilave edilir. Orta ateşte yumuşayana kadar pişirilir. Domates ve biber salçası katılır.
- # Bir kaç dakika sonra patlıcanlar atılır, alt-üst edilir. Kapak kapatılır, 25 dakika kadar pişirilir.
- # Sonra domatesler ilave edilir. Tuz serpilir. Kapaklı olarak 10 dakika daha pişirilir. Limon tuzu bırakılır, 5 dakika sonra ateşten alınır.
- # Zeytinyağı ve kuru nane bir tavada kızdırılır, doğramanın üzerine gezdirilir.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

**Not:** Doğrama Gaziantep'in yerel lezzetlerindendir. Orijinal adı "dorgama"dır.