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 kuşbaşından büyük doğranır.
Düdüklü 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 olark servise sunulur.

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

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 2096 | Adı: Doğrama | İndirme tarihi: 08.08.2025 - 22:54