Kurutmalık Patlıcandan Çıkan Lezzet: Mıcırık Aşı

Gaziantep'in pek bilinmeyen lezzetlerinden “mıcırık aşı”, lezzeti ve besleyiciliğinin yanı sıra ekonomik olmasıyla da dikkati çekiyor. - *18.09.2018*

Zengin ve lezzetli mutfağıyla 2015 yılından bu yana gastronomi dalında Türkiye'yi UNESCO **“Yaratıcı Şehirler Ağı”**nda temsil eden Gaziantep'in pek bilinmeyen tatlarından **“mıcırık aşı”**, lezzeti ve besleyiciliğinin yanı sıra ekonomik olmasıyla da dikkati çekiyor.

Gaziantepli kadınların yazın lezzetini kışa taşımak için büyük bir emekle hazırladıkları kurutmalık patlıcanların “börk” denilen tepe kısımlarını çöpe atmayarak değerlendirmesiyle ortaya çıkan “mıcırık aşı”, özellikle kış aylarında sofraları lezzetlendiriyor.

Geleneksel Gaziantep mutfağının vazgeçilmezlerinden kuru dolma yapımında kullanılan patlıcanlar, büyük bir özenle oyulup ipte kurutulurken “börk” olarak adlandırılan tepe kısımları da çöpe atılmıyor. Patlıcanlar oyulurken kesilen bu kısımlar, küçük parçalara ayrılıp güneşte kurutuluyor ve özellikle kışın “mıcırık aşı” olarak sofralara geliyor. İçerisinde kurutulmuş patlıcan, pirinç, kuru biber, yağ, sarımsak, soğan, salça, limon tuzu ve baharatlar bulunan bu yemek, lezzetiyle damakları şenlendiriyor.

“Mıcırık aşı çok basit ama bir o kadar da lezzetli bir yemek”

Gaziantep Gastronomi ve Aşçılar Derneği (GASDER) Başkan Yardımcısı Battal Yıldırım, AA muhabirine yaptığı açıklamada, Gaziantep mutfağının kebap ve baklavadan ibaret olmadığını, yüzlerce çeşit kazan yemeği bulunduğunu söyledi.

Gaziantep mutfağının çeşitliliği ve lezzetiyle dünyada bir eşi daha bulunmadığını ifade eden Yıldırım, bu tatlardan biri olan mıcırık aşının özellikle kış aylarında kentteki hemen

hemen her evde yapıldığını belirtti.

Yıldırım, patlıcanların üst kısımlarının genellikle kesilerek çöpe atıldığını aktararak şöyle devam etti:

“Biz yaz mevsiminde patlıcanların alt taraflarını oyup dolma yapmak için kuruturuz. Patlıcanların börk dediğimiz üst kısımların da doğrayıp kurutup kışın yemek için hazırlarız. Mıcırık aşı çok basit ama bir o kadar da lezzetli bir yemek. Her evde yapılabilecek her bütçeye uygun bir yemek. Malzemesi patlıcan, pirinç, biber, sarımsak, salça, baharat. Gaziantep mutfağı ne kadar zenginse bir o kadar da fakir aslında. Neden fakir derseniz? Gaziantep mutfağı yokluktan geldiği için bu kadar çeşitli. Bir patlıcandan 36 tane yemek üretebilmişiz. Başka yerlere baktığınızda bunu göremezsiniz. Patlıcanı oymuşuz, altını dolma yapmışız, üst kısmını çöpe atmak yerine ev ekonomisini güçlendirmişiz. Çöpe atmak yerine bunları kurutup kışın yemek yapmışız. Kurutulmuş patlıcan soslar ve baharatlarla birleşince inanılmaz bir tat ortaya çıkıyor. Kışın çoğu evde yapılır bu yemek. Hem besleyici, lezzetli hem de ev ekonomisine küçük bir katkıda bulunur kadınlar bu yemekle.”

Yıldırım, mıcırık aşının yapılışını şöyle anlattı:

“İnce ince doğradığımız soğanı zeytinyağında kavuruyoruz. Domates ve biber salçası koyuyoruz. Ardından önceden ıslattığımız pirinci ekleyip üzerine bir miktar suyunu koyuyoruz. Pirinçler biraz pişince, önceden haşlayıp yıkadığımız kuru patlıcanları ekliyoruz. Bunlar özleşince minik minik doğradığımız sarımsağı ekliyoruz. Bir çay kaşığı limon tuzunu yarım limonun suyunda eritip yemeğimize ekliyoruz. 5-10 dakika suyunu çeken yemeğimiz hazır hale geliyor. Eğer evde pirinç yoksa bulgur da kullanılabilir. İstenirse içine kıyma da ekleyebilirler.”

Telefon: +90 (312) 473 84 23
E-Posta: mts@mevzuattakip.com.tr
Adres: Çetin Emeç Bulvari Hürriyet Cad. No: 2/12 Çankaya ANKARA