



Hazırlayan:
Akademisyen Şef Ali Çakır

Türkiye'nin

COĞRAFI İŞARETLİ

lezzetleri

ali.cakir@sozcu.com

Yamula Patlıcanı

MALZEMELER

- 1 adet Kuru soğan
- 1.5 su bardağı Çökelek
- 2 adet Yumurta
- Yarım çay bardağı Ayçiçeği yağı
- 1 tatlı kaşığı Toz şeker
- 1 çay kaşığı Karabiber
- 1 çay kaşığı Pulbiber
- 1 çay kaşığı Tuz



YAPILIŞI

Yamula patlıcanları sıcak suda 15 dakika haşlanır.

Ortadan ikiye bölünüp, içleri kaşık yardımıyla çıkarılır.

İçi çıkarılmış patlıcanlara toz şeker serpilir, yağlanmış fırın tepsisine dizilir.

Kuru soğan yemeklik doğranır, ayçiçeği yağında kısık ateşte pembeleşene kadar

kavrulur.

Biraz soğuduktan sonra içine ince kıyılan patlıcanların içleri, çökelek, yumurta, karabiber, tuz ve pul biber eklenip karıştırılır.

Hazırlanan harç patlıcanların içine doldurulur.

Üzerine yeşil biber konur ve 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.

Bu haftaki coğrafi işaretli lezzetimiz Kayseri'den. Adına her yıl ağustos ayında festival yapılan Yamula Patlıcanının coğrafi işaret tescil başvurusu S.S. Yemliha Tarımsal Kalkınma Kooperatifi tarafından 2007 yılında yapılmış. 2010 yılında ise Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından Coğrafi İşaret Tescilli onaylanmıştır.

Yamula Patlıcanının kabuğu beyaz çizgildir. Rengi leylaktır, diğer bir ifadeyle açık mordur. İç et rengi beya-

zamsı olup çekirdekli yapısı yoktur. Bu nedenle patlıcan yemeklerinin yapımında aranan bir üründür.

Sadece Kayseri'ye bağlı Yemliha Kasabası ve bu yöredeki Yamula Barajı çevresinde üretimi yapılmaktadır. Bunun nedeni bölgenin kendine has mikroklimal özellik taşıması ve toprak yapısındaki zengin minerallerdir.

Bu hafta sizlere Yamula Patlıcanını kullanarak "Çökelekli Patlıcan Kayığı" hazırladım.