



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIK BEZDİRMESİ (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

1 kg balık
2 yemek kasığı biber salçası
3-4 diş sarımsak
1 su bardağı
Kızartmalık yağ
2 limon
Tuz

Varsa pulları kazınan, baş ve yüzgeçleri kesilen, içleri çekilerek yıkanan balıklar küçük parçalara ayrıldıktan sonra kıyma makinesinde çekilir.

Biber salçası, tuzda ezilmiş sarımsak ve hafif tuz atılarak karıştırılır.

Bir tavaya kızartmalık yağ alınarak kızdırılır. Sonra bir kasıkla balık kıyması tavaya alınır ve kasığın tersiyle tavada yassılanır. (Koyun, keçi ve dana kıyması avuç içinde yassılanabilmekte ama balık kıymasına avuç içinde şekil verilememektedir.)

İki taraflı kızartılan bezdirmeler tavadan alınır. Üzerlerine limon sıkıldıktan sonra öteki balık yemeklerinde olduğu gibi yesilliklerle ve tursularla birlikte servis yapılır.