



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLAYA SULUSU (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

1 su bardağı nohut
100 g köftelik siyah kıyma
1 çay bardağı un
3 orta boy soğan
1 yemek kasığı karışık salça
1 yemek kasığı sumak eksisi
3 yemek kasığı yemeklik yağ
Tuz

Aksamdan ıslanan nohutlar yıkanır ve iyice haslanır.

Köftelik siyah kıyma una bulanarak, avuç içinde, iç fındık büyüklüğünde yuvarlanır.

Bir tencereye 3 yemek kasığı yemeklik yağ alınarak kızdırılır. Üzerine orta boy 3 soğan doğranarak soğanlar pembelesinceye dek kavrulur. 1 yemek kasığı karışık salça konarak kavurmaya sürdürülür. (Eksilâye sulusunda nohut, et ve soğan oldukça çok olmalıdır.)

Yeterince kavranan soğanların üzerine, yuvarlanan siyah kıymalar konur. Biraz da böyle kavrulur. Sonra nohutlar konur. Daha sonra eksilâye sulusunun suyu konur. Tuz atılır. Kapagı kapatılarak pisirilir. İndirmeye yakın 1 yemek kasığı sumak ekisi konur.

Eksilâye sulusunun yanında pirinçli pilavlar ve ayran bulundurulur.

Not: Eksilâye sulusu, köftelik kıymaların avuç içinde yuvarlanmasından dolayı, eksili aya (avuç içi) sulusundan gelmektedir.