



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

EKŞİLİ AYA SULUSU (KAHRAMANMARAŞ)

THY Skylife

250 gr. siyah kıyma (iki kere çekilmiş)

50 gr. kemikli aya eti (kaburga)

1 yemek kaşığı sumak ekşisi

300 gr. nohut

50 gr. Maraş keçi tereyağı

3 diş sarımsak

Bir tutam karabiber

Bir tutam Maraş pul biberi

Dana veya keçi kıymasının içine tuz, karabiber ve kırmızı biber atılır ve yoğrulur. Yoğrulduktan sonra misket büyüklüğünde avuç içinde yuvarlanır. Doğranmış olan soğanlar keçi tereyağında kavrulur ve sonra üzerine kırmızıbiber ve karabiber ilave edilir. Sonra haşlanmış kaburga ve suyu eklenir. Bu karışım kaynadıktan sonra misket büyüklüğünde yapılan köfteler ve haşlanmış nohutlar katılır. Bütün malzemeler katıldıktan sonra yaklaşık yarım saat pişirilir. Son olarak üzerine sarımsaklı ve naneli yağ yakılarak servise hazır hale gelir.

