



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ ET KABAĞI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Belediyesi

150 Gr kuşbaşı kuzu eti
1 Adet Orta Boy Soğan
1 Domates
1 Biber
2 Yemek Kaşığı Biber Salçası
1 Yemek Kaşığı Domates Salçası
Tuz
Kırmızı Pul Biber
Karabiber
Nane
2 Diş Ezilmiş Sarımsak
500 Gr Et Kabağı

Kuşbaşı olarak doğranmış kuzu eti ve kıyılmış soğan 10 dk. kadar kavrulur, yeteri kadar domates ve biber salçası ilave edilir. Baharatlar ilave edilir. Üzerine yeteri kadar su ilave edilerek 20 dk. Kaynatılır. Doğranmış et kabağı ve haşlanmış nohut ilave edilir, pişmeye yakın domates ve biber ilave edilir. Son olarak da tuzuna bakılarak Kahramanmaraş'a özgü sumak ekşi ilave edilir. Yemeğin üzerine ezilmiş sarımsak ve nane sıvı yağda kavrularak yemeğin üzerine ilave edilir. Et kabağı döğme pilavı ile servis yapılır

Not: Et kabağının en dışı olan yeşil kabuk kısmı soyulur ve et kabağının içindeki çekirdekli beyaz yer çıkartılır. Kabağın geriye kalan kısmı yemeğe küp küp doğranır.