



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ ET KABAĞI SULUSU (KAHRAMANMARAŞ)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

300-350 gram kuşbaşı kuzu eti
2 kilogram et kabağı
2-3 adet sivri yeşilbiber
4-5 adet olgun domates
1 adet kuru soğan
3-5 diş sarımsak
1 çay bardağı haşlanmış nohut
2 yemek kaşığı salça
Tuz
Yağ
Kuru nane
Ekşi ahıdı (sumak ekşisi)

Et haşlanır ve kefi alınır. Soğan, biber ince ince doğranır. Etkabağı da küp küp doğranarak önce yağda kavrulur ve soyulmuş, doğranmış domatesle (salça) bir süre pişirilir. Nohut, haşlanmış et ve et suyu eklenip pişme işlemi bir süre sürdürülür, ortamdaki malzemeler birbirine uyum sağlayınca sumak ekşisi ve tuz ayarı yapılır, yüzeyine nane ve sarımsak ilave edilir. Genellikle döğme pilavı eşliğinde servise sunulur.

