EKŞİLİ TURŞU (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Belediyesi

1 Adet Patlıcan
5 Adet yeşil Biber
2 Diş Ezilmiş sarımsak
Tuz
Nane
Kahramanmaraş'a özgü 1 Yemek Kaşığı Sumak Ekşi

Patlıcanlar yıkanır, alacalı olarak soyulur, büyük küpler halinde doğranır.
Yeşilbiberler iri parçalar halinde doğranır.
Patlıcanlar ve yeşilbiberler kaynatılmış sıcak suda haşlanır.
Patlıcanlar ve yeşilbiberler kaynatılmış sıcak sudan bir süzgeç yardımıyla çıkararak soğumaya bırakılır.
Ayrı bir tencerede 3 su bardağı su içerisine ezilmiş sarımsak, tuz, Kahramanmaraş'a özgü olan sumak ekşi bırakılır. Üzerine nane ilave edilerek karıştırılır.
Bu karışıma patlıcan ve yeşilbiber ilave edilerek sunuma hazır hale getirilir.

© lezzetler.com tarif no:74455 • adı:EKŞİLİ TURŞU (Kahramanmaraş) • gönderen:siyami • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:42