



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ET KABAĞI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş'lılar Vakfı Genel Merkezi Ankara

Malzemeler

- 1 Küçük et kabağı
- 1 Baş soğan
- 2-3 Domates
- 3 Tane yeşil biber
- 1 Tutam nane
- 1 Tutam pul biber
- 1 Baş sarımsak
- 1 Tatlı kaşığı ekşi akıdı

Yapılışı

Eti az suyla önceden pişiriniz. Daha sonra et, nohut, soyulmuş sarımsak, doğranmış soğan, domates, yeşil biber ve kabukları, çekirdekleri ayıklanmış kabaklar, kuşbaşı şeklinde hepsi üst üste konularak üzerine salçası, nanesi, pul biberi, ekşisi ilave edilerek ocağa susuz olarak konur. Kendi suyuyla pişirilerek servis yapılır. Pişmesine göre az su ilave edilebilir.