



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ET YAHNİSİ (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

1 çay bardağı nohut
250 g kusbasi et
1 çay bardağı sıvı yağ
1 yemek kasığı karışık salça
Yarım kg kısa (küçük soğan)
Tuz

Aksamdan ıslanan nohutlar bir tencereye alınır. Kusbası etler de konarak haslanır. Bir tencereye yemeklik yağ alınarak kızdırılır. Üzerine et ve nohutlar konur. 1 yemek kasığı karışık salça konarak kavurma sürdürülür. Yarım su bardağı sıcak su konur ve kısa denilen küçük soğanlar soyularak üzerlerine konur. Tuz atılır. Soğanlar yenecek kıvama gelince ocağın altından indirilir. Yanında ayran ve salata bulundurulmalıdır.