



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURKAZ (ETLİ) (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER (4 Kişilik)

½ Kg Kurkaz
1 çorba kaşığı tereyağı
250 gr. Kuzu kuşbaşı et
2 su bardağı su (veya et suyu)
1 çorba kaşığı domates salçası
Karabiber
Tuz

YAPILIŞI

Kurkazların kabuğu soyulur. Küp küp doğranır. Bir tencerenin içine tereyağı eklenerek eritilir. İçine etler atılarak sarartılır. Daha sonra kurkazlar eklenerek birkaç kez çevrildikten sonra tuz ve karabiber eklenerek bir kasede su ile inceltilmiş olan salça katılarak 20 dk. Hafif ateşte pişirilir. Ve sıcak servis edilir.

Not: Kurkaz; sulak alanlarda kendiliğinden yetişen bir çeşit yabancı yerelması.