



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUZLUCA (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

2 su bardağı nohut
1 tatlı kasığı kimyon
Tuz

Nohut bol suda haslanır. O denli haslanır ki damakla ezilecek olur. Üzerine tuz ve kimyon atılarak yenir. Bilindiği gibi nohut ve fasulye yemeklerine kimyon kondugunda mide ve bağırsaklar rahat etmektedir.

Not: 1960'lı yılları anımsayanların sevgilileri bir Tuzlucacı Ali Emmi vardı. Çok sevimli olan bu yaşlı adam tuzluca satarak evini geçindiriyordu. Sıcak kanlı ve sevecen yaklaşımlarıyla bütün Kahramanmaraşlıların sevgisini kazanmış olan Ali Emmi, bir bebek arabasına koyduğu tenceresiyle kâğıt külahlar içinde tuzluca satardı. Külaha ustalıklı koyduğu tuzlucanın üzerine kimyon ve tuz serpisini unutabilmiş değiliz. Hele: -Yiyenler güzelleşiyooooor! Diye bağırsısını hiç unutmadık.