



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAĞ YAPRAĞI EKŞİLEMESİ (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

10-15 tane bağ yaprağı
2 diş sarımsak
Yarım limon
1 tatlı kasığı nane
Tuz

Bağ yaprağının tâzesi ya da salamurası haslanır. Süzülüp yıkandıktan sonra suyu uzaklaştırılır. Bir kâseye alınır. Üzerine soguk su konduktan sonra tuz ve tuzda ezilmiş sarımsak konur. Yarım limon sıkıldıktan sonra yüzüne 1 çay kasığı nane serpilir.