



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.ilezzetler.com)

EKİR YAĞI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

Ekir, taze yağın tereyağına dönüştürülmesi sırasında elde edilen ikinci kalite bir yağdır. Bu işlem şöyle yapılır: Bozulmasını önlemek için taze yağ tuzlanır. Tuzlanmış olarak yağ küplerine basılır. Yemek yapmak için kullanılırken tavanın yüzüne ekir dedğimiz ikinci kalite yağ köpük olarak birikir. Bir kasıkla alınarak bazlama yapımında kullanılır.

Ya da taze yağ, ilgili esnaf tarafından eritilir, [?]erinik yağ[?] yâni tereyağı yapılır. Bu sırada ekir açığa çıkar.
