



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EKŞİLİ AYA SULUSU (KAHRAMANMARAŞ)

<https://acunn.com>

Yarım kilo yağsız kıyma  
Nohut (önceden haşlanmış olacak )  
1 soğan  
Sarımsak  
Biber salçası  
Sumak eksisi  
Zeytinyağı  
Un  
Tuz  
Karabiber  
Pul biber  
Kuru nane

Kıymanın içine 2-3 diş sarımsak rendeleyin.Tuz, karabiber ve pul biberle yoğurun.Yoğurduğunuz kıymayı fotoğraftaki gibi minik köfteler yapın ( bu aşamada elinizi suya batırarak yaparsanız daha iyi olur ) yaptığınız köftelerin üstüne un serpip karıştırın ki köfteler birbirine yapışmasın ve yemeğimizin suyuna güzel bir kıvam versin :)

Soğanları küçük küçük yemeklik doğrayıp salçayla kavurun.Üstüne su ekleyin ( yaklaşık 2 litre ) kaynatın su kaynadıktan sonra tuzunu atıp köfteleri kaynayan suya ekleyin.15 dk kadar pişirin nohudu atın yemeğin içine 15 dk kadar da öyle pişsin ( eğer nohutunuz fazla haşlanmamışsa köftelerle beraber atabilirsiniz suyun içine ) nohutu attıktan sonra içine 2 yemek kaşığı sumak eksisi koyun. 3 diş sarımsak ezip koyun bir taşım kaynasın altını kapatın.Üzerine nane ,biber yakın yemeğimiz hazır.

