



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ AYA SULUSU (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraşlılar Vakfı Genel Merkezi Ankara

- 500 gr köftelik siyah et
- 3 Büyük baş soğan
- 1 Tatlı kaşığı biber salçası
- 1 Tatlı kaşığı domates salçası
- 2 Yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 Su bardağı haşlanmış nohut

Soğanlar yağda kavularak salçası biberi ilave edilerek pişmeye bırakılır. Diğer tarafta köftelik et içerisine karabiber, tuz, toz biber ilave edilerek karıştırılır. Daha sonra elimiz sıvı yağa batırılarak nohut büyüklüğünde yuvarlanır. Hazırlanan et nohutla beraber kaynayan sosun içine atılır. Pişmesine yakın sumak ekşisi ilave edilerek tatlandırılır. İsteğe bağlı olarak üzerine kızdırılmış tereyağına nane, biber konularak servis yapılır.