



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EKŞİLİYA SULUSU (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Belediyesi

200 Gr ince çekilmiş siyah dana kıyma  
Yarım Su Bardağı nohut  
2 çorba kaşığı Kahramanmaraş'a özgü sumak ekşi  
Nane, karabiber, kimyon  
Yarım Çay Bardağı Un  
1 Adet Soğan  
2 Çorba Kaşığı Biber Salçası  
1 Çorba Kaşığı Domates Salçası  
Yarım Su Bardağı sıvıyağ  
2 Adet Yeşil Biber  
1 Adet Domates

Kıyma içerisine karabiber, kimyon, tuz ilave edilir, yoğrulur, un serpilmiş tepsiye kıymalar el içinde bilye büyüklüğünde yuvarlanarak atılır. Tüm yüzeyi una belenir.  
Soğan ince ince kıyılarak sıvıyağda pembeleşinceye kadar kavrulur, salçalar ilave edilir, kavrulur, kaynamış su ilave edilir. Haşlanmış nohutlar bu karışıma atılarak 15 dk. Pişirilir. Daha sonra yuvarlanan köfteler karışıma atılır.  
Pişmeye yakın sumak ekşi doğranmış yeşilbiber, kabuğu soyulmuş domates atılır. Üzerine nane, sarımsak yağda kavrulur ilave edilir. Servise hazır hale getirilir.