



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ KEBAB (KAHRAMANMARAŞ)

Yarım kg kıyma
1 fincan tereyağı
1 fincan nar eksisi (yoksa 1 tatlı kasığı sumak eksisi)
1 çay kasığı pul biber
Tuz

Kıymaya tuz ve biber atıp yoğrulduktan sonra sislere dizilerek mangalda pisirilir.
Pisen kıyma kebabı kusbası doğranır ve bir sahanda tereyağında kızartılır. Üzerine 1 fincan nar eksisi konarak birkaç dakika pisirilir.
Eksili kebabın yanında salata ve ayran bulundurulmalıdır.
