



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ KEBAP (KAHRAMANMARAŞ)

THY Skylife

130 gr. az yağlı zırh (kıymaya yakın, ince kıyım kuşbaşı) kuzu veya keçi eti
1 adet közlenmiş patlıcan
1 adet kapy biber
1 adet yeşilbiber
1 adet domates
1 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı Maraş nar ekşisi
50 gr. keçi tereyağı
İsteğe göre Maraş pul biberi

Domates, biberler ve patlıcan közlenir, ince ince doğranıp içine dövülmüş sarımsak atılır. Tereyağında hafifçe sotelendikten sonra bakır bir tabağa yerleştirilir ve üzerine nar ekşisi gezdirilir. Zırhla yapılan kıymanın içine tuz ve toz biber katılıp bir miktar yoğrulduktan sonra enli şişlere avuç içinde sıkıştırarak döşenir. Odun ateşinde pişirilir. Pişirilen etler bakır tabağa konan sebzenin üzerine yerleştirilir ve afiyetle yenir.

