



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ET KABAĞI KURUSU (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

Et kabakları yıkandıktan sonra kabukları soyulur. Dilimlenir. İçlerinin çekirdekleri alınır. Kabuk ve çekirdek arasındaki etli kısım kuş bası doğranır. Çiğ üzerinde yarı gölge bir yerde kurutulur.

© lezzetler.com tarif no:108225 • adı:Et Kabağı Kuruşu (Kahramanmaraş) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:13.03.2025 - 14:40