



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EZME KEBABI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

5-6 domates
Yarım kg kıyma
1 fincan tereyağı
3-4 yeşilbiber
Yarım bağ maydanoz
1 çay kasığı pul biber
Tuz

İri ve olgun domatesler yıkandıktan sonra mangalda bütün olarak pisirilir. Sonra kabukları soyulur ve bıçakla, ezme olacak şekilde ince ince kıyılır.

Kıymalar tuz ve biber atılıp yoğrulduktan ve sislere dizildikten sonra mangalda pisirilir. Sonra sislerden çıkarılarak kusbası doğranır ve ezme yapılan domateslerin üzerine konur.

Bu şekilde hazırlanan ezme kebabın üzerine tereyağı yakılır. Üzeri yeşilbiber ve maydanozlarla süslendikten sonra tuz atılarak servis yapılır.

Ezme kebabın yanında pırlıçlı pilavlar, ayran, salata bulundurulabilir.