



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KIYMA BEZDİRMESİ (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

Yarım kg kıyma
1 tatlı kasığı biber salçası
1 çay kasığı karabiber
1 tatlı kasığı kırmızıbiber
1 tatlı kasığı kekik
2-3 diş sarımsak
3-4 domates
6-7 yeşilbiber
Tuz

Kıymaya tuz, biber, kekik, karabiber, kırmızıbiber, salça ve tuzda ezilmiş sarımsak konarak avcarlanır. Sonra avuç içinde yassılanarak köfte yapılır. Hazırlanan bezdirmeler bir tepsiye yerleştirilir. Ara ara yeşilbiberler ve iri doğranmış domatesler konur. Üzerine yağlı kâğıt ya da folyo geçirilerek fırına sürülür. Yanında ayran ve salata bulundurulmalıdır.