



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇ EKŞİLEMESİ (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş'lılar Vakfı Genel Merkezi Ankara

Malzemeler

4 Orta boy havuç

1-2 Diş sarımsak

1,5 Su bardağı su

Tuz

Üzerini süslemek için kuru nane

Arzuya göre ekşi

Yapılışı

Havuçlar yıkanır, soyulur, rendenin ince yerinden rendelenir. Üzerine 1,5 su bardağı soğuk su ilave edilir.

Havanda dövduğümüz sarımsakları da ilave ettikten sonra tuzumu ekler damak zevkimize göre sumak ekşimizi ayarlarız ve karıştırıp üzerine kuru naneyle süsleriz. Afiyet olsun.

Not: Havuç ekşilemesi, Kahramanmaraş mutfağının nefis acem pilavının yanındaki olmazsa olmazlardandır.
