



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HÖLÜK EKŞİSİ (KİLİS)

Sevim Özbak

Tavşan yüzölür. Kanı gidene dek sıcak suyla yıkanır.

Kanından temizlendiğinde kemikli olarak parçalanır. Nohutla beraber haşlanır.

Diğer yanda kuru (ıslatılmamış) simit, soğan, karışık salça ve tuz yoğrulup yapılacak köftenin dağılmaması için yoğurmanın son aşamasında un atılır.

Eller yağa batırılarak küçük köfteler yapılır.

Bir tencerede soğan zeytinyağı ile örselenir.

Domates rendesi ya da salçası ve et suyu eklenir.

Haşlanmış et ve nohut ve köfte de tencereye aktarılır, pişirilir.

Yağ kızdırılıp yemeğe dökülür. Mevsimine göre yaş ya da kuru asma kuruğu ekşi olarak katılır.

Not: Bu bir av yemeğidir.