



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARIN HAŞLAMASI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

1 tâne koyun ya da keçi iskembesi
Tuz

İskembeye K.Marasta [?]karın[?] denir.

Karın iyice yıkandıktan sonra bıçakla iyice kazınır. Hiç pislik kalmadığına inanılınca bol su ile iyice yıkanır. El büyüklüğünden biraz daha küçük parçalar sekinde doğranır ve bir tencerede karınlar yenecek kıvama gelene dek haslanır. Pismeye yakın tuz atılır.

Pisen karınların suyu süzülür. Sıcak olarak servis yapılır. Karın haslamasının yanında ayran, salata ve yesillikler bulundurulur.