



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

KIRMA (KAHRAMANAMARAŞ)

Su 1+1/2 su bardağı 300 gr.
Duru Pilavlık Bulgur 1 su bardağı 160 gr.
Pekmez 1+1/2 su bardağı 375 gr.
Ceviz içi 1/2 su bardağı 50 gr.

Tencereye ölçülü su konur,kaynayınca bulgur ilave edilir.Kısık ateşte bulgur yumuşayınca kadar pişirilir.Pekmez konup karıştırılır ve ocaktan alınır .Soğuyunca dövülmüş ceviz ilave edilip karıştırılır ve kaselere dökülerek servis yapılır.(K.K.Karagenc)

Not: Tarif Kahramanmaraş yöresinden alınmıştır. Ceviz, içine konmayıp üzerine serpilir. Kıрма yazın yapılp(ceviz konmadan) bir kaba basılarak saklanır. Kışın, yağda pişirilmiş yumurta ile bir miktar kıрма karıştırılarak yenir.

