



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUMBURSİYE (HATAY)

Hatay Valiliği
Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri
Dr. Kadriye ŞAHİN

Yarım kg yağsız et
10 adet arpacık soğan
3 adet patates
200 gr tuzlu yoğurt
7-8 diş sarımsak
Kuru nane
Sıvı Yağ
1 kaşık tereyağı

Et kuşbaşından biraz daha büyük olan kaz başı şeklinde doğranır ve haşlanır. Kabuğu soyulan arpacık soğanlar ile sarımsak bir tencerede kavrulur. İçine irice doğranmış patatesler eklenir ve karıştırılır. Arzu eden patates koymayabilir. Et haşlandığı su ile birlikte kavruşan soğanların üzerine dökülür. İçine tuzlu yoğurt eklenir ve bir taşım kaynatılır. Başka bir tavaya tereyağı konularak nane hafifçe kızartılır ve yemeğin üzerine dökülür. İsteyenler kırmızı biber de ekleyebilir. Sıcak servis yapılır.

Not: Arzu eden patates eklemeden de yapabilir.

