



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MARAŞ KEBABI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

1 kg kıyma
1 kg domates
1 yemek kasığı kırmızıbiber
1 tatlı kasığı karışık salça
1 tatlı kasığı kekik
Tuz

Maraş kebabı hem evlerde hem lokantalarda hem de piknikte yapılabilen bir kebab türüdür. Bir tür kıyma kebabıdır. Aradaki tek ayırım, bir kıyma bir domates .. şeklinde dizilmesidir.

Önce kıyma ayarlanır. Yani tuz, biber ve kekik konarak yoğrulur.

Domatesler yıkandıktan sonra dörde dilinir.

Ceviz büyüklüğünde koparılan kıymalar sislere bir domates bir kıyma... şeklinde dizilir.

Bu şekilde hazırlanan Maraş kebabı mangala alınarak pisirilir. Pisirme sırasında domateslere tek tek tuz atılabileceği gibi, tabaklara alındıktan sonra da tuz atılabilir.

Maraş kebabının yanında ayran, salata ve kış tursuları bulundurulur.
