



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAŞA BEĞENDİ (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

4-5 kabak
1 çay bardağı sıvı yağ
150 g kıyma
1 tatlı kasığı karışık salça
1 soğan
1 bağ maydanoz
1 çay kasığı karabiber
Tuz

Kabaklar yıkandıktan sonra baş kısımları kesilir ve rendelenir.
Rendelenen kabaklar 1 çay bardağı sıvı yağda yenecek kıvama dek kavrulur.
Bir tavaya 150 g kıyma alınır ve üzerine 1 soğan doğranarak kendi suyu ile kavrulur. Yeterince pismezse az sıcak su konarak biraz daha kavrulur. Üzerine salça, karabiber ve tuz konarak kavurma sürdürülür.
Kavrulan kabaklar tabaklara alınır. Ortalarına 3 numarada kavrulan malzemeden birer kepçe konur. Üzeri maydanozlarla süslenerek servis yapılır.