



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAŞA KIYMASI (KAHRAMANMARAŞ)

- 5-6 çorba kasesi ufak kırılmış yufka ekmeği
- 1 adet büyük boy kuru soğan
- 2 adet domates (büyük olursa 1 adet)
- Yarım demet maydanoz (ince doğranmış)
- 1 adet yeşil biber (ince doğranmış)
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri ve tulum peyniri karışımı
- 2 yemek kaşığı reyhan ve arzu edilen miktarda pulbiber
- 2 yemek kaşığı tereyağı

Karıştırılabileceğiniz kadar geniş bir kaba (yuvarlak bir tepsi olabilir) yufka kırıklarını alın. Soğanı doğrayıp ekleyin. Domatesin kabuğunu soyup ince doğrayın. Tüm malzemeleri yufkanın üzerine ekleyerek karıştırıp fazla yumuşatmadan ve ezmeden karıştırın. Ardından tereyağını bir tavada eritin bu karışımın üzerine gezdirin, servis yapın.

