



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİHİL MAHŞİ (HATAY)

Hatay Valiliği
Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri
Dr. Kadriye ŞAHİN

18 adet çok küçük kabak
200g kıyma
1 bardak kabuksuz nohut
1 iri soğan
Sıvı yağ
Tuz
Karabiber
Sarımsak

Kabaklar tepe ve dip kısımları kesilerek tırtıklı bir bıçak ile hafif soyulur ve içi oyulur. Kızgın yağda hafifçe kızartılır. Çok ince doğranmış soğan ve kıyma yağda kavrulur. İçine önceden haşlanan ve kabuğu çıkarılan nohut, tuz ve karabiber eklenir. Hazırlanan harç, içi oyulan kabaklara doldurulur. Bir tepsiye dizilerek hazırlanan salçalı su üzerine dökülür. Pişme süresi kadar ..rında kaldıktan sonra üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek servis yapılır.

