



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TAVADA KIYMALI BEZDİRME (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

Yarım kg kıyma
1 tatlı kasığı biber salçası
1 çay kasığı karabiber
1 tatlı kasığı kırmızı biber
1 tatlı kasığı kekik
2-3 diş sarımsak
Yarım su bardağı sıvı yağ
Tuz

Mangalda kıyma bezdirmesinde anlatıldığı gibi, salça, karabiber, kırmızıbiber, kekik, ezilmiş sarımsak ve tuz atılan kıyma yoğrulur. Sonra avuç içinde yassılanarak köfte sekline getirilir ve bir tavaya konan yağda kızartılır.