



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTA EKŞİLEMESİ (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

3 yumurta
1 limon
1 çay kasığı nane
2 yemek kasığı sıvı yağ
Tuz

Yağ bir tavaya alınır ve kızdırılır. Üzerine yumurtalar kırılarak pisirilir.
Bir kâseye kaynamış su konur. Tuz atılır. İstenilen kadar limon sıkılır. Pisen yumurtalar kasıkla küçük parçalara bölündükten sonra kâseye konur. Yüzüne nâne yakılarak sıcak sıcak servis yapılır.
Yumurta eksilemesinin yanında genelde bulgur pilavı ve ayran bulundurulur.