



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZAHTER (KİLİS)

Necdet Fazlağaoğlu

1,5 kg kırık kudama
1/2 kg melegiç
250 g mayana
250 g küspara
1/2 kg kekik
1/2 kg koruk eklisi
1 kg bütün susam
200 g toz kırmızıbiber
1 avuç tuz.

Hepsi ayrı ayrı kavrulur. Susam dışındakiler birlikte dövölür ve makinede çektilir. Susam ayrı dövölür. Hepsi karıştırılır.

Not: Şimdilerde 1/2 kg çörekotu ekleniyor ve koruk ekşisi yerine sumak ekşisi kullanılıyor. Susam ne kadar çok olur ve dövölürse zahterin lezzeti de o denli iyi olur. Tuz çok olmamalı; aksı halde kötü bir tat verir.

