



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÖREK AŞI (AKHİSAR MANİSA)

4-5 adet büyük boy kuru soğan
6 yemek kaşığı sıvıyağ
2-3 adet kırmızı uzun tarhana biberi
5 adet orta boy domates
1 demet dereotu
2 çay kaşığı tuz
2 su bardağı yoğurt

Soğanları soyup ortadan dörde bölün. Kırmızı biberlerin saplarını kesip tohumlarını ayıkladıktan sonra boylamasına ikiye bölün. Sonra da enlemesine ikiye kesin. Domatesleri soyup iri kuşbaşı et formunda doğrayın. Sıvıyağı geniş bir tencereye koyun. Üzerine soğanı, onun üzerine de biberleri yerleştirin. Tuzunu ekleyip domatesleri de ilave ettikten sonra orta ısıli ateşte, kavnayınca kadar pişirin. Kaynayınca ocağın altını kısın ve kısık ateşte, soğanlar iyice yumuşayınca kadar pişirin. Tencerenin kapağını açıp yemeğin suyunu çekinceye kadar pişirin. Pişen yemeği servis tabağına aktarın. Üzerine yoğurt gezdirip dereotu ya da maydanozla süsleyerek servise sunun.

Not: Bu yemek, Manisa-Akhisar'da özellikle tarhana yapımı esnasında pişirilir.