EKMEK AŞI

İnönü Kaymakamlığı

Rastgele kopartılmış 200 gr bayat ekmek
2 adet yumurta
100 gr ince bulgur
4 diş sarımsak
Salça
Tuz
Tereyağı
50 gr kaşar peyniri

4 kişilik kayık tabak içine küçük parçalara ayrılmış bayat ekmekler tereyağla hafifçe kızartıldıktan sonra tabağa yerleştirilir. Daha sonra bir tencerede ½ çay bardağı sıvı yağ ile bir kaşık salça eritilip üzerine 5 su bardağı su ilave edilir kaynamaya başladıktan sonra 100 gr ince bulgur ilave edilir. 2 adet çırpılmış yumurta 4 diş sarımsak kaynayan karışıma ilave edilir ve 30 dk. Kaynadıktan sonra ekmeklerin üzerine dökülür rendelenmiş kaşar üzerine serpilir.

© lezzetler.com tarif no:107637 • adı:Ekmek Aşı • gönderen:Göksen • indirme tarihi:25.04.2024 - 16:51