EKMEK AŞI

TMO Bayat Ekmekli Yemek Tarifleri

4 dilim bayat ekmek
1 adet soğan
2 adet patates
1 yemek kaşığı salça
100 gr kuşbaşı et
4 yemek kaşığı sıvı yağ
1 litre su
Tuz
Karabiber

Soğanlar doğranıp pembeleşinceye kadar yağda kavrulur.
Daha sonra salça eklenerek kavrulur ve küp şeklinde doğranan patatesler eklenir.
Karışımın üzerine 1 litre su ve tuz atılarak pişirilir.
Patatesler pişmeye yaklaştığında, daha önceden haşlanan et ve bir su bardağı et suyu yemeğe eklenir.
Daha sonra kurumuş ekmekler minik parçalara ayrılır, tabağa konularak üzerine hazırlanan karışım (ekmek aşı) dökülür.
İsteğe göre biber ve baharat eklenerek servis edilir.



© lezzetler.com tarif no:131217 • adı:Ekmek Aşı • gönderen:lezzet doktoru • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:32