



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEK AŞI

A.D. Sahra Okçu

- 5 yeşil domates
- 5 kırmızı domates
- 2 patates
- 5 kuru soğan
- 4 sivri biber
- 2 yumurta
- 150 gr. tereyağı
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- ½ yemek kaşığı biber salçası
- 3 lavaş ekmeği
- 1 lt. su
- 1 tablet etsu

- 1) Patates, soğanlar soyulur. İrice doğranır. Domates, biberde irice doğranır.
- 2) Bir tencerede önce tereyağ eritilir. İri doğranmış soğanlar hafif pembe kavrulur. Salçalar ilave edilir. Karıştırılır.
- 3) Patates, biberler ilave edilir. Kısık ateşte biraz karıştırıp, domatesler ilave edilir. Suyu konulur ve sebzeler çok ezilmeden pişirilir.
- 4) Yumurtalar çırpılır yemeğe ilave edip ateşten alınır.
- 5) Büyük bir servis tabağına ekmeği ufak ufak doğranır.
- 6) Yemek eşit olarak ekmeğin üzerine dökülür. Beş dakika ekmeğin yemeğin suyunu çekmesi için beklenir. Servis yapılır.

