



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ AŞİR (DÖVME) (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER

1 yemek kaşığı toz biber
500 gr. incik
1 yemek kaşığı tuz
3 su bardağı dövülmüş buğday
1 büyük baş soğan
1 çay bardağı nohut
125 gr. tereyağı
1 yemek kaşığı kimyon
200 gr. ceviz içi

YAPILIŞI

Buğday bir gece bekletilerek açılması sağlanır. (Arzuya göre nohut ilave edilebilir.) Bütün malzeme düdüklü tencerede konularak 1 saat pişirilir. Piştikten sonra tahta bir kaşıkla 20 dk. kadar et ve buğday özdeşleşinceye kadar dövülür. Bir tavada tereyağı kızdırılarak yağın üçte biri tavada kalacak şekilde ayrılarak gerisi tenceredeki aşir'in üzerine dökülüp karıştırılır. Servis tabağına alınır. Ceviz içi, tavadaki yağın üzerine konularak yağda çevirilip tabaktaki dövmenin üzerine dökülür. Kimyon kuru bir tavada hafif kavrulur ve tabaktaki aşir'in üzerine servis edilir.