



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ETLİ AŞIR

Nedim Atilla

MALZEMELER:

Yarım kilo kemiksiz incik
2 su bardağı dövülmüş buğday
1 çay bardağı nohut
1 çorba kaşığı kimyon
1 çorba kaşığı pul biber
1 tutam tuz
150 gram tereyağı
150 gram ceviz içi

HAZIRLANIŞI:

Buğday ve nohudu bir gece suda bekletin. Etle birlikte nohut ve buğdayı düdüklü tencerede bir saat pişirin, iyice pişmiş olan bu karışımı ezilene kadar dövün. Tuz, pul biber ve kimyon ekleyin. Aşiri, servis yapılacak tabağa alın. Bir tavada tereyağı eritip iri ceviz tanelerini ekleyerek biraz soteleyin. Cevizleri servis tabağındaki aşirin üzerine dökün. (Sıcak olarak servis yapılırken, üzerine mutlaka kimyon serpilmelidir.)
