



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GELİN AŞI

İkbal Gürpınar

500 gr. tavuk kuşbaşı
1 bardak aşurelik buğday
2-3 adet havuç
2 adet al biber
3 bardak tavuk suyu
1 adet soğan
100 gr. tereyağı
Tuz
Karabiber

Buğday akşamdan ıslatılır, ertesi gün 30 dakika kadar kaynatılır. Diğer yandan havuçlar doğranır ve soğanlarla beraber tereyağında kavrulur. Tavuk ilave edilerek kavurma işlemine devam edilir. Al biberler ve haşlanmış buğday eklenerek tavuk suyuyla beraber 20 dakika kadar pişirilir. Tuz ve karabiber serpilerek sıcak olarak servis edilir.

Not: Anadolu'nun çeşitli yörelerinde düğünlerde yapılan değişik ve lezzetli bir yemektir.