



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURŞUN AŞI (KAYSERİ)

500 gram dana kuşbaşı
2 adet soğan
1 adet yumurta
1 kase ince bulgur
1 kase yeşil mercimek
1 kase nohut
1½ kaşık domates salçası
½ kaşık biber salçası
3½ tatlı kaşığı toz biber
1 tatlı kaşığı pul biber
1 yemek kaşığı margarin
Aldığı kadar un

Yıkanan ince bulgurun üzerine bir yumurta kırılır. Harca birer tatlı kaşığı toz biber, pul biber ve tuz serpilir, aldığı kadar un eklenir. Kurşun aşının unlu bulgurlu harcı özleştirerek yoğurulur. İki soğan küp küp doğranır ve yağda kavurulur. Yarım kilo dana kuşbaşı da soğanlarla birlikte kavurulur. Üzerine biber ve domates salçası eklenerek et ve soğan kavurulmaya devam edilir. Salçalarla kavruktan ete iki buçuk tatlı kaşığı toz biber, 1 tatlı kaşığı tuz serpilir ve karıştırılır. Kavruktan etin üzerine sıcak su eklenip karıştırmaya devam edilir. Kurşun aşının bir kase yeşil mercimeğini ve 1 kase de nohudunu eklenir. Dinlenen bulgurlu, unlu harç küçük küçük avuçta yuvarlanarak hazırlanır ve fokurdayarak kaynayan yemeğin üzerine dökülerek pişirilir.

