



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURŞUN AŞI (KAYSERİ)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Yeşil Mercimek 1/4 su bardağı
Nohut 1/4 su bardağı
Köftelik Bulgur 3/4 su bardağı
Un 1/4 su bardağı
Tuz 1 tatlı kaşığı
Kırmızıbiber 1+1/2 tatlı kaşığı
Su 6 su bardağı
Soğan 1 orta boy
Margarin (erimiş) 3 yemek kaşığı
Kıyma 1/2 su bardağı
Salça 1 yemek kaşığı
Nane 1 yemek kaşığı

Mercimek ve Nohut Yıkandır akşamdan birer su bardağı su ile ayrı kaplarda ıslatılır. Ertesi gün nohut, 1 su bardağı su ile basınçlı tencerede haşlanır. Bulgur 1/2 su bardağı sıcak su ile ıslatılır. Bulgur kabarmaya un, tuz, 1/2 tatlı kaşığı kırmızı biber ilave edilerek şekil verilecek hamur haline gelinceye kadar yoğrulur. Bu hamurdan küçük parçalar kopararak nohut büyüklüğünde yuvarlanır. Mercimek, nohutun haşlama suyu dahil 4 su bardağı su ile kaynatılır. Yumuşayınca nohut ve köfteler içine atılarak kısık ateşte pişirilir. inmesine yakın tuz ilave edilir. Diğer tarafta soyulmuş, yıkanmış ve ince kıyılmış soğan, yağ ve kıyma kavrulur. Salça ve kalan 1 tatlı kaşığı kırmızı biber ilave edilerek kurşun aşına eklenir. Üzerine kuru nane serpilerek servis yapılır.

