KURŞUN AŞI (KAYSERİ)

İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Hamur İçin:
Yarım kase çift çekilmiş dana kıyma
1 Kase İnce bulgur
2 kase un
1 Tatlı kaşığı toz biber
1 Yemek kaşığı Domates Salçası
1 Tatlı Kaşığı Köfte Bobari
1 Yemek Kaşığı Tuz
1 Yumurta
1 çay kaşığı
Toz Şeker
Çorbası için:
250 Gr. Dana kuşbaşı
1 bardak nohut
1 bardak yeşil mercimek
1 yemek kaşığı domates salça
1 yemek kaşığı biber salça
1 çay bardağı zeytinyağı
Nane
Toz biber
2 adet kalem biber

Etler kavrulduktan sonra salça ilave edilir. İçersine kalem biberler doğranır. Kaynamakta olan suya kurşun aşları ilave edilir. Kısık ateşte 1 saat ağzı açık pişirilir. Haşlanan ve kabuğu soyulan nohutu ve haşlanan mercimeği içine atılır. Nane ve Biberler yıkandıktan sonra ilave edilir.
Kıyma, un, tuz, biber, su ile yoğrulur, nohut iriliğinde yuvarlanarak köfte gibi yuvarlanır. Kaynayan tencerenin içine nohut, mercimek ilave edilerek pişirilir.