



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİMİT AŞI (GAZİANTEP)

MALZEMELER

2 su bardağı su,
1 su bardağı simit,
1 yemek kaşığı tuz,
1 yemek kaşığı karabiber,
1 yemek kaşığı kırmızıbiber,
2 baş doğranmış soğan

YAPILIŞI

İnce ince doğranmış soğan ile yağ iyice kavrulur. Kavrulduktan sonra salça, tuz ve su ilave edilerek bir taşım kaynatılır. Sonra kaynayan karışıma simit (ince bulgur) ilave edilir. Normal pilavdan biraz daha sulu iken ocaktan alınır. Bir tavada yağ ısıtılır, içine kırmızıbiber konulur. Yağ ve kırmızıbiber karışımı yemeğin üzerine dökülür. İstenildiği kadar karabiber de eklendikten sonra yemek servise hazırdır.

[ML® Simitaşı için tıklayın](#)