



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ADAK AŞI (BURDUR)

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

Bir tavuk veya horoz pişirilir. Ayrı bir tencerede tavuk suyuyla bulgur pilavı pişirilir. Arzu edilirse daha önceden haşlanmış nohut da ilave edilebilir. Geniş bir tepsiye pilav dökülür; pişen tavuk parçalara bölünür ve pilavın üzerine serpiştirilir. Bunun üzerine arzuya göre kızartılmış salçalı yağ gezdirilir ve maydanozla süslenir. Eskiden mahallenin çocuklarına veya büyüklerine hayır amacıyla yedirilen bu pilava "Adak aşısı" denilirdi. Adak aşısı köy yufkasının içine konulur ve yufka dürüm yapıldıktan sonra dağıtılırdı.

