



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AŞİR (HATAY)

500 gram kuzu incik
3 su bardağı buğday
1 çay bardağı nohut
1 yemek kaşığı kırmızı pul biber
1 adet soğan
200 gram margarin
200 gram ceviziçi
1 tutam kimyon, tuz, karabiber

Buğday ve nohutu bir gece suda bekletin. Ertesi gün buğday, nohut, kuzu incik, 100 gr. margarini ve baharatları 6 su bardağı su ile birlikte bir kaba koyup kısık ateşte pişirin.

Lapa kıvamına geldiği zaman ateşten alın. Tokmak veya çırpma teli ile iyice döğün. Macun kıvamına gelince servis tabağına alın.

Diğer tarafta cevizleri ince ince doğrayın. Kalan margarinde kavurup aşirin üzerine dökün ve servis yapın.