



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AŞUR (HATAY)

THY Skylife

500 gr yağlı et
500 gr buğday
1 su bardağı nohut
1 kuru soğan
1 çay kaşığı tuz
Biber salçası
Tereyağı
Kimyon
Ceviz içi

Eti düdüklü tencerede 30 dakika, ıslatılmış nohudu da 20 dakika haşlayın. Etin üzerine buğday, haşlanmış nohut ve kıyılmış soğanı yayın. 1 tatlı kaşığı kimyon serpin. Üstünü kapamayacak kadar su ilave edin. Kısık ateşte iki buçuk saat karıştırmadan pişirin. Piştikten sonra biber salçası ve tuz ilave edin. El blenderiyle nohut ve et ezilene kadar karıştırın. Üstüne kızgın tereyağı döküp ceviz parçaları serpiştirerek servis yapın.

