



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BİCİ AŞI (ANKARA)

250 gr taze körpe asma yaprağı  
2 çorba kaşığı tereyağı  
1 çorba kaşığı domates salçası  
1 çay bardağı pirinç  
Tuz

Asma yapraklarını birkaç su yıkayın, süzün.  
Saplarını çıkartarak ince ince kıyın.  
Tencereye yağı ve asma yapraklarını koyun.  
Yapraklar sararıncaya kadar kavurun. Salçayı ekleyip 1-2 dakika daha kavurmayı sürdürün. 3 su bardağı kaynar su ve tuzunu katın. Kaynayınca pirinci ekleyin. Yapraklar ve pirinç iyice yumuşayınca kadar kısık ateşle pişirin.  
Pelte kıvamına alınca ateşten alın; üzerine bol sarımsaklı yoğurt gezdirerek sıcak servis yapın.

Not: Bu lezzetli Ankara yemeğini yapmak için körpe yaprak kullanmak gerekir. Bu nedenle genellikle asmaların yaprak vermeye başladığı ilkbahar aylarında yapılır. Taze asma bulunmadığında salamura yaprak da kullanılabilir. Bu yemeğin kıymalı ve bulgurlu yapılanma Niğdeliler "yaprak ditmesi" derler.