



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİCİ AŞI (ANKARA)

Ankara İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

20 tane taze asma yaprağı
1 çay bardağı bulgur
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 orta boy soğan
1 çay kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı domates salçası
2 su bardağı su
4 diş sarımsak
3 yemek kaşığı süzme yoğurt
Tuz

İnce ince doğranan soğanlar, sıvı yağ ile bir tencereye konulup kavrulur. İçine domates, biber salçası ve ince ince kıyılmış asma yaprakları ilave edilir. Birkaç dakika karıştırıldıktan sonra su konularak kaynaması beklenir. Bulgur ilave edilir. Pişince ateşten alınarak servise hazır hale getirilir. İsteğe göre de üzerine sarımsaklı yoğurt gezdirilir.

Not: Asmanın körpe sürgünlerinin değerlendirilmesi amacıyla bahar aylarında sıkça yapılan bir yemektir.

