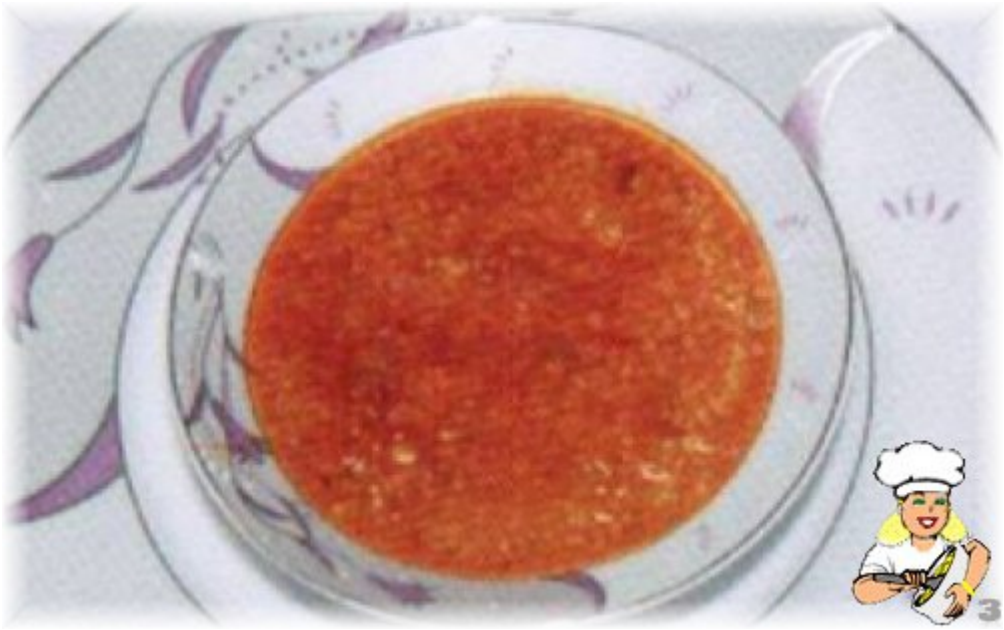
DENE AŞI (SİVRİHİSAR ESKİŞEHİR)

Tahsin Altın
Sivrihisar Folkloru

2 su bardağı dene
2 çorba kaşığı tereyağı
1 adet doğranmış kuru soğan
2 adet doğranmış yeşil biber
1 adet rendelenmiş domates
1 tatlı kaşığı salça
Karabiber

Evvela tencereye konan tereyağı, soğan, yeşilbibcr, domates, salça, karabiber sırası ile sote edilir. Tuz ve dene konur. Hepsi beraber ateşte karıştırılır. Üzerine 2,5 su bardağı su ilave edilir. Deneler yumuşayana kadar kısık ateşte pişirilir. Ancak yemek suyunu tam çekmeden tencere ocaktan indirilir. Çünkü dene aşı biraz sulu yenir.



© lezzetler.com tarif no:134233 • adı:Dene Aşı (Sivrihisar Eskişehir) • gönderen:dönüm • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:41