



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DOMATESLİ AŞ (HATAY)

Hatay Valiliği  
Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri  
Dr. Kadriye ŞAHİN

1.5 su bardağı iri bulgur  
4 büyük domates  
1 yeşil biber  
1 büyük soğan  
Yarım su bardağı zeytinyağı veya tereyağı  
Tuz

Soğanlar ince doğranır. Zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavrulur. Domateslerin kabuğu soyulur ve küp küp doğranır ya da kabukları soyulduktan sonra çok ince de doğranabilir. Domatesler kavralan soğanların içine eklenir. Üzerine bulgurda dökülerek karıştırılır. Üzerine yeteri kadar sıcak su eklenerek tuz serpilir. Kısık ateşte pişirilir. Ateşten alınarak arzu eden karabiber serpererek sıcak servis yapılabilir. İsteyenler sade servis yapar.

Not: Arzu edilirse 2 diş sarımsak da eklenebilir.

