



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DORAK AŞI (MANİSA)

Millî Eğitim Bakanlığı

Yarım kilo kırmızıbiber
Yarım kilo domates
6 adet orta boy soğan
Bir tutam tarhana otu,
1 su bardağı haşlanmış nohut
1 su bardağı yoğurt

Soğanlar soyulur, dörde bölünür.
Kırmızıbiberler iri parçalar halinde doğranır.
Domatesler dörde bölünür.
Tencerenin dibine önce soğanlar konulur, sonra biber sonra da domatesler dizilir.
Ortasına tarhana otu, tuz konur.
Yarım çay bardağı su ile iyice kaynatılır.
Sebzeler pişince tabağa alınır.
Nohut ve yoğurt ile süslenip servis edilir.

