



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DORAK AŞI (ALAŞEHİR MANİSA)

Hatice Bostan

1 kg kırmızıbiber
1 bağ nane
1 kg soğan
3 adet büyük boy domates
Biraz zeytinyağı
Yarım yemek kaşığı salça
Tuz
İsteğe göre pul biber

Tencerenin altına soğanlar dörde kesilerek konulur.
Üzerine çekirdekleri çıkarılarak üçe bölünmüş biberler eklenir.
Nane, doğranmış domates, tuz, yağ ve salça eklenir. Kapağı kapatılıp pişmeye bırakılır. Piştikten sonra üzerine yoğurtla servis edilebilir. Arzuya göre pul biber de eklenebilir.

Not: Dorak Aşı, Ege Bölgesi'nde özellikle Alaşehir'in yöresel yemeklerindedir. Tarhana çorbasının ham maddelerinden yapılır.
