DÖREK AŞI (AKHİSAR MANİSA)

4-5 adet büyük boy kuru soğan
6 yemek kaşığı sıvıyağ
2-3 adet kırmızı uzun tarhana biberi
5 adet orta boy domates
1 demet dereotu
2 çay kaşığı tuz
2 su bardağı voğurt

Soğanları soyup ortadan dörde bölün. Kırmızı biberlerin sapiarını kesip tohumlarını ayıkladıktan sonra boylamasına ikiye bölün. Sonra da enlemesine ikiye kesin. Domatesleri soyup iri kuşbaşı et formunda doğrayın. Sıvıyağı geniş bir tencereye koyun. Üzerine soğanı, onun üzerine de biberleri yerleştirin. Tuzunu ekleyip domatesleri de ilave ettikten sonra orta ısılı ateşte, kavnayıncaya kadar pişirin.
Kaynayınca ocağın altını kısın ve kısık ateşte, soğanlar iyice yumuşayıncaya kadar pişirin.
Tencerenin kapağını açıp yemeğin suyunu çekinceye kadar pişirin. Pişen yemeği servis tabağına aktarın. Üzerine yoğurt gezdirip dereotu ya da maydanozla süsleyerek servise sunun.

Not: Bu yemek, Manisa-Akhisar'da özellikle tarhana yapımı esnasında pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:48156 • adı:Dörek Aşı (Akhisar Manisa) • gönderen:yeniçeri • indirme tarihi:18.05.2024 - 06:23