



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEK AŞI (AĞRI)

<https://esenler.bel.tr/>

- 1 adet bayat ekmeđ
- 2 adet soğan
- 8 adet sivri biber
- 3 adet domates
- 2 adet yumurta
- 150 gram kıyma
- 2 orba kaşığı pirinç
- 1 orba kaşığı salça
- 1 ay kaşığı kekik, karabiber
- 1/2 çay bardağı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı tuz

Bayat ekmeği kp küp doğrayın. Soğanı kp küp keserek tencerede soteleyin. zerine kıymayı ekleyerek sotelemeye devam edin. Karabiber, kekik ve tuzu ekleyin. Sivri biberi 1 cm keserek içine ilave edin. Domatesi kp küp doğrayıp içine katın. 1 bardak su ile salçayı ilave edin. Pirinci ekleyin. Pirinç pişince içine yumurtaları kırın ve karıştırın. Kp kestiğiniz ekmeği servis tabağına dizin. zerine karışımınızı dkn. Süsleyerek servis yapın.

