



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEK AŞI (AMASYA)

Amasya Valiliği

Bayat ekmek
200 gr. kıyma
1 soğan
3 su bardağı su
1 su bardağı süzme yoğurt
2 diş sarımsak
Nane
Pilav veya pirinç

Kıyma ve soğan kavrulur içine kalmış pilav varsa pilav, yoksa bir çay bardağı ıslatılmış pirinç konur. 3 bardak et suyu ilave edilip kaynatılır. Diğer taraftan bayat ekmekler (2 cm lik küpler) şeklinde doğranır. (Arzuya göre istenirse fırında hafi f kızartılır) Sunuş sofraya konacak büyük sini veya lengerden servis tabaklarına yapılır. Ortaya konacak lengerin altına küçük parçalar halinde doğranmış ekmekler dizilir üzerine sulu kıvamdaki kaynatılmış malzeme dökülür. En üste de sarımsaklı yoğurt konarak nane serpilip tabaklara alınır.

Not: Bir başka sunuş şekli ise ekmekler tabaklara istenilen miktarda alınır. Diğer işlemler tabaklarda yapılır.

