



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEK AŞI (HATAY)

<https://www.antakya.com>

Malzemeler:

- 2 adet kurumuş pide ekmeđi
- 1 kg domates
- 1 adet taze biber
- 1 seker kasiđı kuru nane
- 1 bař kuru sođan
- 6 diř sarımsak
- 1 fincan nar ekřisi
- 1 kaşık domates salçası
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 10 bardak su

Hazırlanışı:

Tencereye yağı döküp ince kıyılmış soğanları ilave ediyoruz soğanları kavur. İnce doğranmış domates ve biberleri ilave edin tencereye, yarı pişince de salçayı ve tuzu ilave edin. Üzerine suyu ekleyin diğer taraftan kurumuş ekmekleri küçük kareler halinde bölüp kaynamakta olan yemeğin içine ilave edin. Sarımsakları ezerek kuru nane ile tencereye ekleyin. Son olarak ta nar ekşisini döküp karıştırıp servis yapın. (sıcak yemenizi tavsiye ederim)