



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEK AŞI

2 adet bayat ekme
300 gr kıyma
1 adet soğan
3 adet sivri biber
3 adet domates
1 adet kırmızı biber
2 kaşık salça
1 bardak pirinç
3 adet yumurta
4 kaşık margarin
1 tatlı kaşığı pul biber karabiber tuz

1 büyük boy kuru soğan, yeşil ve kırmızı biberler doğranır. 4 yemek kaşığı margarin ve biraz sıvıyağ ile birlikte kıyma kavrulur rengi dönen kıymaya soğan ve biberler eklenip sotelenir 3 adet domates küp küp doğranır. 2 yemek kaşığı domates salçasıyla birlikte kıymaya ilave edilir. 1 tuz tutam; tuz, kimyon, pul biber ve karabiberle lezzetlendirilir 1 su bardağı yıkanıp süzölmüş pirinç kıymayla buluşturulur. pirinçler yumuşayınca 3 yumurta yemeğin içine kırılır İri küpler halinde doğranan ekmeğin üzerine dökölür.