



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEK AŞI

500 gr. kıyma
1 adet esmer bayat ekmek
30 gr. tereyağı
5 soğan
4-5 sivri biber
5 domates
1 su bardağı sıcak su
1 çorba kaşığı domates salçası
Tuz,
karabiber,
toz kırmızıbiber,
kimyon
5 yumurta
1 su bardağı kırık pirinç
1/2 Yarım demet dereotu

Bayat ekmek içlerini küp şeklinde kesip fırında ktır ktır oluncaya kadar kızartalım. Soğanları soyup kıyalım. Domateslerin kabuklarını soyup küp şeklinde doğrayalım. Biberleri temizleyip halka şeklinde doğrayalım. Pirinci bol suda yıkayıp sıcak suda 30 dakika bekletelim. Süzüp tekrar yıkayalım. Tereyağını tencerede eritip soğanları pembeleşinceye kadar kavuralım. Kıymayı ilave edip 5 dakika pişirelim. Sıcak su, salça, tuz ve baharatı ilave edelim. Su kaynayınca pirinci ekleyelim. Kısık ateşte pirinçler yumuşayınca kadar pişirelim ve yumurtaları teker teker kırarak ilave edelim. Karıştırmadan kısık ateşte 1-2 dakika daha pişirelim. Ocaktan alalım. Servis tabağına kızarmış bayat ekmekleri yayalım. Üzerine pişirmiş olduğumuz yemeği ekleyelim. Dereotu ile süsleyip servis yapalım.