



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEK AŞI (REFAHİYE ERZİNCAN)

Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansı

- 1 adet soğan
- 2 adet yeşilbiber
- 1 adet patates
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 soyulmuş domates
- 1 adet yumurta
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- Yarım çay bardağı sıvıyağ
- 1 tatlı kaşığı pulbiber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tandır ekmeği
- 2,5 su bardağı sıcak su

Bir tencerede sıvıyağ ve tereyağı kızdırılır.

İnce doğranmış soğan tencereye atılarak pembeleşinceye kadar kavrulduktan sonra salça atılarak iyice kavrulur.

İnce doğranmış yeşil biber ve ince doğranmış domatesler de atılarak sebzelerin suları çekinceye kadar pişirilmeye devam edilir.

2,5 su bardağı su ve küp şeklinde doğranmış patatesler de atılarak patatesler yumuşayınca kadar pişirilir.

Daha sonra bir çırpılmış yumurta tencereye kırılarak 10 dk. kadar daha pişirilmeye devam edilir.

Tandır ekmekleri tabaklara doğranarak elde edilen aş ekmeklerin üzerine dökülerek servis edilir.

