



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEK AŞI (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

1 bazlamaç
2 büyük boy soğan
½ kg domates
6-8 tane yeşil biber
3 bardak su
1 çay kaşığı limon tuzu
2 çay kaşığı şeker
1 çay bardağı sadeyağ
Tuz

Tencereye konulan yağda kızartılan saçak doğranmış soğanlar pembeleşince ince doğranan yeşil biberle birlikte kavrulur. Kabukları soyulup küp şeklinde doğranan domatesler tencereye ilave edilir, eriyinceye kadar pişirilir. Üzerine üç bardak su, tuz, limon tuzu ve şeker katılır. Mayhoş hale gelen karışıma bazlamaç doğranarak servis tabağına alınır.

