EKMEK AŞI (ŞANLIURFA)

1/2 kg kuru soğan
3 çorba kaşığı sadeyağ
1 demet maydanoz
1 çorba kaşığı isot
1 tatlı kaşığı tuz
6 adet yumurta
2 adet kuru ekmek (yufka ekmek)

Soğanlar ince kıyılır. Bir tencerenin içine 3 çorba kaşığı sadeyağ konulur. Soğanlar yağa atılarak sarartılır. Daha sonra maydanoz, biber ve tuz eklenerek iki kez çevrilir. Biber atıldıktan hemen sonra tencereye 1,5 litre su konulur. Su kaynamaya başlayınca yumurtalar tek tek bir tabağa kırılır ve eğer bozuk değilse hemen suyun içine bırakılır. Böylece 6 yumurtanın hepsi teker teker kırılarak suya atılır. 5 dakika kaynayınca yumurtalar pişmiş olur. Sıcak olarak servis yapılır. Ufalanmış kuru ekmekten bir avuç alınarak tabağa konur. Tencereden bir kepçe su alınarak tabaktaki ekmeğin üzerine dökülür. Şkinci kepçe alınırken bir yumurta da beraberce alınıp tabağa konulur. Karıştırılır ve normal sıcaklıkta yenir.

© lezzetler.com tarif no:139691 • adı:Ekmek Aşı (Şanlıurfa) • gönderen:buzgibi • indirme tarihi:23.04.2024 - 09:30