



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEK AŞI (ŞANLIURFA)

2 baş sarımsak
1 orta boy kuru soğan
3-4 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı ev yapımı domates salçası
1 yemek kaşığı isot
Karabiber
Tuz
5-6 bardak sıcak su
2-3 adet bayat tırnaklı pide

Sarımsaklar ince ince kıyılır, soğan piyazlık doğranır, bir tencereye sıvı yağ alınır, sarımsak ve soğan eklenir, yumuşayınca kadar kavrulur.

Üzerine salçalar ve isot eklenir, salçaların kokusu çıkana kadar iyice kavrulur.

5-6 bardak sıcak su eklenir, tuz ve karabiber de eklenerek 5 dakika kaynatılır, ocak kapatılır.

Bayat pideler kuşbaşı doğranarak bir tabağa konur üzerine ilk sıcaklığı çıkmış çorbadan birkaç kepçe konarak servis edilir.

Not: Çorba aşırı sıcak olursa ekmeği anında yumuşatacağından ilk sıcaklığı çıktıktan sonra servis edilmelidir. Bu tarif yüzlerce yıldır gelen orijinal tarifidir.

