



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEK AŞI (ŞANLIURFA)

<https://www.urfaurfa.com>

6 dilim köy ekmeği
2 soğan
150 gr. kıyma
1 çorba kaşığı domates salçası
1 çorba kaşığı tereyağı
1 yeşil biber
1 domates
2 yumurta tuz karabiber pulbiber
Üzeri için:
Sarımsaklı yoğurt

6 dilim köy ekmeğini tost makinesinde kızartın. Diğer tarafta üzeri için tencereye tereyağını alarak eritin. Daha sonra üzerine ince doğranmış soğanları ekleyerek kavurun. Bir süre kavrulunca üzerine kıymayı da ilave ederek beraber bir süre daha kavurun. Kıyma kavrulunca üzerine 2 adet yumuratyı kırarak iyice karıştırın. Sonrasında doğranmış domates, biber ve salçayı ekleyin. Tuzunu ve baharatlarını ayarlayarak üzerine suyunu vererek pişirin. Suyu kıvamını bulunca tostta kızarmış ekmekleri iri doğrayarak servis kasesine alın. Üzerine hazırladığınız kıymalı sostan dökerek bir süre bekleyin. Sosu çekince çırpılmış sarımsaklı yoğurt dökerek servis yapın.