EKMEK AŞI (SİVAS)

https://sivas-yemekleri.com

½ kg kıyma
1 adet domates
1 adet yeşilbiber
1 adet soğan
Kimyon
Karabiber
1 yemek kaşığı salça
1 kase erişte

Evinizde artan ekmek ya da tost ekmekleri küçük parçalara bölünerek 150 derece fırında pembeleşene kadar pişirilir. 1 adet soğan soyulup yıkandıktan sonra küp küp doğranır. 1 adet domates yıkanıp soyulduktan sonra küp küp doğranır. 1 adet yeşilbiber yıkanarak içi temizlenir ve minik minik doğranır. Orta boy tencereye doğranmış soğan ve biberler ile birlikte 1 yemek kaşığı tereyağı ve 1 yemek kaşığı sıvı yağ konularak kavrulur. Ardından 1 tatlı kaşığı tuz serpilerek harmanlanır. Yarım kilo kıyma kavurması küçük parçalara bölünerek kavrulan harca ilave edilir. Ardından birkaç dakika sonra doğranan domatesler de eklenerek içerisine 1 tatlı kaşığı kimyon, 1 tatlı kaşığı karabiber eklenerek harmanlanmaya devam edilir. 2 yemek kaşığı dolusu salça da eklendikten sonra karıştırarak pişirmeye devam edilir. Ekmek aşı için 1,5 litreye yakın kaynatılmış su da eklenerek kaynatılmaya devam edilir. Servis tabağına fırınlanan ekmekler yayılarak konulur. Kaynayan ekmek aşının içerisine 1 kase erişte de eklenerek pişirmeye devam edilir. Ortalama 5 dakika daha pişirdikten sonra servis tabağındaki fırınlanan ekmeklerin üzerine dökülerek yayılır.

© lezzetler.com tarif no:135356 • adı:Ekmek Aşı (Sivas) • gönderen:acı reçete • indirme tarihi:26.04.2024 - 12:13