



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEK AŞI (SİVAS)

Yöremın Yemeđi Annemin Emeđi Projesi

1 Adet Sođan,
400 ml İlık Su
1 Yemek Kaşığı Salça
1 Yemek Kaşığı Tereyağı
İstenildiđi Kadar Bayat Ekmek
Üstü için;
Maydanoz

Bir baş soğan 1 kaşık tereyağı Bunlar kızarır bundan sonra bir kaşık salça kavrulur. Üzerine 2 su bardağı su eklenir ve kaynatılır Kaynadıktan sonra ekmekler biraz kurur ve yanmaz tavada kızartılır yanmaz tavada kızartılan ekmeklerin üzerine hazırlamış olduğumuz sos dökülür ve ekmek aşımız hazırdır.

