



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

EKMEK AŐI (SİVAS)

- 100 gr kavurma
- 1 orba kaŐıđı tereyağı
- 1 ay bardađı pirinç
- 1 orba kaŐıđı domates salçası
- 1 orba kaŐıđı biber salçası
- 2 adet sođan
- 6 su bardađı su
- 1 tatlı kaŐıđı kimyon
- 1 tatlı kaŐıđı tuz
- 1 adet bayat ekmek

Tereyağı eritilir, kıyılmıŐ soğan atılır, pembeleŐtirilir. Üzerine salçalar ilave edilir. Bir kaç dakika kavurduktan sonra su ve tuz eklenir. Kaynayınca pirinç atılır. Pirinç ŐiŐene kadar piŐirilir. Bu arada bayat ekmek dilimlenir, tepsiye dizilir. 190 derece fırında kızarana kadar ısıtılır. orbaya son olarak kimyon ve parçalanmıŐ kavurma ilave edilir. KızarmıŐ kuru ekmekler eŐliđinde sofraya getirilir.