



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEK AŞI (SİVAS)

Hatice ASLAN

1 adet soğan
2 adet patates
1 yemek kaşığı salça
100 gr kuşbaşı et
4 yemek kaşığı sıvıyağ
Tuz
Karabiber
Kuru ekmekler

Tencereye koyduğumuz yağda doğradığımız soğanı pembeleşinceye kadar kavuruyoruz. Daha sonra salçayı ve soyup küp küp doğramış olduğumuz patatesleri ekliyoruz. Üzerine 1 lt su ekleyip tuzunu atarak pişiriyoruz. Patatesler pişmeye yaklaştığında daha önceden haşladığımız eti bi su bardağı et suyuyla birlikte yemeğe ekliyoruz. Daha sonra kurumuş ekmekleri minik parçalara ayırıp tabağımıza koyup üzerincede ekmek aşımızı döküyoruz. İsteğe göre biber ve baharat eklenerek yenilebilir.