



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERİK (KAYISI) AŞI (AHLAT - BİTLİS)

Ahlat Kaymakamlığı

Dövmey, nohut ve bakala (yeşil fasulye) suda kaynatılır. Kaynayınca erik ve su ilave edilerek çömlek içerisinde tandıra bırakılır, hafif ateşte pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:40733 • adı:Erik (Kayısı) Aşı (Ahlat - Bitlis) • gönderen:Yörem • indirme tarihi:19.04.2024 - 23:13