



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ AŞİR

125 Gr Sana Klasik
1 Yemek Kaşığı tuz
3 Su Bardağı dövülmüş buğday
1 Yemek Kaşığı kimyon
1 Yemek Kaşığı toz biber
500 gr incik
200 gr ceviz içi
1 Adet soğan

Buğday bir gece bekletilerek açılması sağlanır. (Arzuya göre nohut ilave edilebilir.) Bütün malzeme düdüklü tencerede konularak 1 saat pişirilir. Piştikten sonra tahta bir kaşıkla 20 dk. kadar et ve buğday özdeşleşinceye kadar dövülür. Bir tavada sanayağı kızdırılarak yağın üçte biri tavada kalacak şekilde ayrılarak gerisi tenceredeki aşırının üzerine dökülüp karıştırılır. Servis tabağına alınır. Ceviz içi, tavadaki yağın üzerine konularak yağda çevirilip tabaktaki dövmenin üzerine dökülür. Kimyon kuru bir tavada hafif kavrularak tabaktaki aşırının üzerine servis edilir.