



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÖCE AŞI (SİVRİHİSAR ESKİŞEHİR)

Tahsin Altın
Sivrihisar Folkloru

1 su bardağı ince bulgur
1 su bardağı yarma
1 adet orta boy kuru soğan
1 tatlı kaşığı kuru nane
2 orba kaşığı tereyağı
50 gr. Doğranmış pastırma
4 su bardağı su
Tuz
Karabiber

Doğranmış soğan yağda öldürölür. Üzerine 4 su bardağı su konur. Kaynatılır. Sonra üzerine bulgur ve yarma karışımı ilave edilir. Suyunu çekip inmesine yakın tuz + karabiber + pastırma konur. Yemek dinlenmeye bırakılır.