



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞIL AŞI (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER

1 su bardağı iri bulgur
2 su bardağı et suyu
Tuz

YAPILIŞI

Et suyu tencereye alınıp kaynatılır. İçine tuz ve bulgur atılıp kaynatılmaya devam edilir. Bulgurun suyu çekilince ateşten alınarak 15 dk. demlendirmeye bırakılır. Bu sürenin sonunda servis edilir.

Not: Bu aş genellikle adak yapılan zamanlarda haşlanan etin suyuyla hazırlanır ve kuru fasulye ile beraber servis edilir.