



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEMMUNİ BİBERLİ AŞ (HATAY)

<https://www.sabah.com.tr>

Aşurelik Buğday 1 Su bardağı
Kırmızı Biber 1 Adet
Yeşil Köy Biberi 3 Adet
Kuru Soğan Yarım
Domates Salçası 1,5 Yemek kaşığı (Ev yapımı)
Biber Salçası 1 Yemek Kaşığı (Ev yapımı)
Kimyon 2 Çay Kaşığı
Tereyağı 2 Yemek Kaşığı
Tuz
Karabiber 1 Çay Kaşığı
Nohut Yarım Çay Bardağı
Pul Biber 2 Çay kaşığı

Buğday ve nohut akşamdan ıslanır ve haşlanır. Kırmızı kopya ve köy biberi zar kalınlığında doğranır. Derin bir tavada soğan ve biberler sotelenir. Domates ve biber salçası eklenir bir süre daha sotelenir. Baharatlar eklenir üzerine buğday ve nohut eklenir. Salça ile özleşene kadar karıştırılır. Az su ilavesi ile kısık ateşte dinlenmeye bırakılır. Sulu bir pilav olduğu için nemli olması gerekir.

Not: Buğday kısık ateşte ve üzeri kapalı bir kaptan daha güzel haşlanır. Arada kontrol edip su takviyesi gerekebilir.

