



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 karpya 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.

