



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESME AŞI (ERZURUM)

Alperen Kayserili

Öncelikle hazırlanmış olan hamurdan yufkalar açılmaktadır.

Açılan yufkalar erişte gibi kesilir ve bir masa veya tahta üzerine serilmektedir.

Bir tencere içerisinde ölçüğüne göre mercimek pişirilmektedir.

Pişen mercimeğin üzerine kesilmiş olan hamur ilave edilip suyu ayarlanmaktadır.

Bir süre kaynatıldıktan sonra ateşten indirilmektedir.

Başka bir tavada bir baş soğan tereyağında pembeleşinceye kadar kavrulup ve tencerenin içine dökülmektedir.

Çorbaya tat vermesi için tarhın (tarhun-terhun-Artemisiü dracuncius) denilen güzel kokulu bir ot katılmaktadır.

Tarhın taze olarak kullanıldığı gibi kurutulularak da kullanılır.

Kesme aşı piştikten sonra sıcak sıcak servis yapılmaktadır.

