KURŞUN AŞI (KAYSERİ)

https://www.kulturportali.gov.tr

Yeşil Mercimek 1/4 su bardağı
Nohut 1/4 su bardağı
Köftelik Bulgur 3/4 su bardağı
Un 1/4 su bardağı
Tuz 1 tatlı kaşığı
Kırmızıbiber 1+1/2 tatlı kaşığı
Su 6 su bardağı
Soğan 1 orta boy
Margarin (erimiş) 3 yemek kaşığı
Kıyma 1/2 su bardağı
Salça 1 yemek kaşığı
Nane 1 yemek kaşığı

Mercimek ve Nohut Yıkanır akşamdan birer su bardağı su ile ayrı kaplarda ıslatılır. Ertesi gün nohut, 1 su bardağı su ile basınçlı tencerede haşlanır. Bulgur 1/2 su bardağı sıcak su ile ıslatılır. Bulgur kabarınca un, tuz, 1/2 tatlı kaşığı kırmızı biber ilave edilerek şekil verilecek hamur haline gelinceye kadar yoğrulur. Bu hamurdan küçük parçalar koparılarak nohut büyüklüğünde yuvarlanır. Mercimek,nohutun haşlama suyu dahil 4 su bardağı su ile kaynatılır. Yumuşayınca nohut ve köfteler içine atılarak kısık ateşte pişirilir.inmesine yakın tuz ilave edilir. Diğer tarafta soyulmuş, yıkanmış ve ince kıyılmış soğan, yağ ve kıyma kavrulur. Salça ve kalan 1 tatlı kaşığı kırmızı biber ilave edilerek kurşun aşına eklenir. Üzerine kuru nane serpilerek servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:115869 • adı:Kurşun Aşı (Kayseri) • gönderen:Berna Avar • indirme tarihi:19.04.2024 - 20:45