



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURŞUN AŞI (KAYSERİ)

Melikgazi Belediyesi

2 su bardağı haşlanmış nohut

2 su bardağı köftelik bulgur

2 yemek kaşığı irmik

2 yemek kaşığı un

1 yumurta

Bir miktar tuz

Bir miktar baharat

1 baş soğan

2 yemek kaşığı salça

1 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek

İsteğe göre kavrulmuş kıyma

Bulgur, irmik, un, tuz, su, yumurta ve baharatla köfte yoğrulur. Nohut büyüklüğünde yuvarlanır bir başka bölümde tencerede soğan ve kıyma kavrulur. Salça eklenir 7 -8 bardak su ilave edilir. Su kaynayıncaya köfteler atılır. Köfteler pişince nohut, mercimek atılır. On onbeş dakika pişirilir bol nane dökülerek servis yapılır.

