



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KURUTULMUŞ BİBER, DOMATES AŞI (HATAY)

Hatay Valiliği  
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

3 adet baş biber  
2 su bardağı su  
8 adet kurutulmuş domates  
1/2 su bardağı zeytinyağı  
1 su bardağı iri bulgur  
1 küçük kuru soğan  
Tuz

Biber ve domatesler bir su kabında bir saat bekletilir. Suları sıkılır. Küçük parçalara bölünerek bir tabağa alınır. Zeytinyağı bir tencereye konur kızdırılır. Piyaz şeklinde doğranmış soğan eklenerek hafif sarartılır. Üzerine biber ve domatesler eklenerek yağda çevrilir. Kaynamış iki bardak su eklenerek bir taşım kaynatıldıktan sonra bulgur ve tuz eklenerek karıştırılır. Harlı ateşte suyu çektilirip ateşten alınır. 15 dk. demlenmeye bırakılarak servis edilir.

[ML® Kuru Domatesli Yumurta için tıklayın](#)

[ML® Kuru Domatesli Yumurta \(görsel\)](#)