



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

OSMANLI AŞI (MALATYA)

Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Önce belirli koçlar veya besili koyunlar kesilir. Kesildikten sonra aşçı bunu 5-6 kişiyle kuşbaşı haline getirir. Daha sonra kaynar suda haşlanır. Haşlandıktan sonra bir kısım su ayrılır.

Et piştikten sonra içine bulgur dökülür. Bulgur tam kaynamadan indirilir. İndirildikten sonra biraz beklenir. Böyle olursa yiyecek kıvamına gelir. Önceden ayrılmış olan suya bu sefer kuyruk kısmındaki et kavrularak ilave edilir. Buna "tirit" denir. Bu, bulgurun üzerine dökülür.

Kesilen et bir şahsa aitse (kurban etiyse) eskiden dedelerimizde olduğu gibi etin "döş" kısmı tamamen kurban sahibinin önüne konur.