ŞASTIM AŞI (KAYSERİ)

Kayseri Ticaret Odası

5 yemek kaşığı sıvı yağ
2 su bardağı pilavlık bulgur
2 adet orta boy domates
3 orta boy kalem biber
1 büyük kuru soğan
Karabiber
Cırgalan kırmızı toz biber
1 kaşık domates salçası
Tuz

Pilav tenceresine (geniş tencere) sıvı yağ koyularak iri doğranmış soğan ve biber sotelenir. Kabuğu soyulmuş domatesler küp şeklinde doğranarak kavurma işlemine devam edilir. Biraz koyulaşınca salça, kırmızı toz biber ve karabiber eklenerek bulgur da ilave edilip bir müddet kavrulur. Üzerine bulgur seviyesinin 1 parmak üzerinde su koyularak, tuz ilave edilir. Dibi tutmaya başlayınca ateşten alınır ve sıcak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:118030 • adı:Şastım Aşı (Kayseri) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:27