



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞAŞTIM AŞI (KAYSERİ)

500 gram taze asma yaprağı
500 gram kuşbaşı et
Yarım su bardağı zeytinyağı
3 adet soğan
Yarım su bardağı haşlanmış
yeşil mercimek
Yarım su bardağı pilavlık bulgur
Tuz
karabiber
pulbiber
2 çorba kaşığı sıvıyağ

Taze asma yaprağının saplarını koparıp, incecik kıyın. Kuşbaşı eti zeytinyağında 2 adet ince kıyılmış soğanla birlikte soteleyin. Daha sonra içine taze asma yaprağını ilave edin. Üzerini kaplayacak kadar sıcak su ekleyip, kısık ateşte 1 saat pişirin. Haşlanmış yeşil mercimeği ve pilavlık bulguru ilave edin. Suyu eksikse sıcak su ekleyin. Tuz, karabiber ve pulbiberi kattıktan sonra kısık ateşte 20 dakika pişirin. (Bu arada yemek hafif sulu bir kıvamda olsun). Diğer tarafta 1 adet ince kıyılmış soğanı sıvıyağda kavurun ve yemeğin içine katın. Tencereyi ocaktan alıp ağzı kapalı olarak 15 dakika dinlendirin. Sıcak olarak servis yapın.