



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİMİT AŞI (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

2 bardak köftelik bulgur (simit)
6-8 bardak su
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
2 yemek kaşığı toz kırmızıbiber
1,5 tatlı kaşığı tuz
Üstü için:
3 adet soğan
1 bardak sadeyağ veya tereyağı

Bir tencerede su, domates salçası, biber salçası ve tuzu kaynatın. Kaynayan salçalı su içine köftelik ince bulguru (simit) ilâve edin. Kapağını kapatın ve kısık ateşte pişmeye bırakın. Soğanı ince ince doğrayın. Yağda hafif pembeleşinceye kadar kavurun. Bu arada simit iyice şişmiş ve biraz suluca cıvık lapa gibi bir kıvama gelmiş olmalıdır. Simit cinsine ve su çekme kapasitesine göre su oranı bire üç veya bire dört olabilir. Önemli olan pilav veya kuskus gibi kuru değil, bulamaç gibi bir kıvam elde etmektir. Pişmiş olan simit aşına toz kırmızıbiberi serpin. Soğanı içinde kavrulduğu yağıyla birlikte üstüne gezdirin. Pişer pişmez bekletmeden hemen servis yapın.

Not: Simit aşısı, kış aylarında turşu, yaz aylarında ise Antep biberi ve çoban salata ile yenir, yanına ayran yakışır. İstenirse kıymalı veya topaçlı da yapılabilir. Hafif olsun isterseniz, sadeyağ veya tereyağı yerine zeytinyağı da kullanabilirsiniz. Simit aşısı, gün boyu sofrada yeri olan, basit ama sevilen bir yemektir. Eskiden kahvaltıda yenmesi çok yaygınmış. Ağır bir yemek olmadığı halde, iyi tok tuttuğu için Ramazan ayında sahurda yenmesi âdettendir. Çarçabuk yapılabildiği için, gece geç vakit acıkanların imdadına da simit aşısı yetişir.