



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞAN AŞI (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

3 kg arpacık soğan
1 kg yağsız parça et
3 yemek kaşığı sadeyağ
2 yemek kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı karışık baharat
½ çay bardağı nar pekmezi
Tuz

Kabukları ayıklanan soğan bir tencerede bir taşım kaynatılarak süzgece dökülür. Diğer taraftan et su ilavesiyle tencerede pişirilir, suyunu tamamen çekince konulan yağda pembeleştirilir. Et salça ilavesiyle de kavrulduktan* sonra su ilave edilerek kaynaması beklenir. Su kaynayınca soğanlar tencereye konulup üzerine baharatı atılarak pişirme bırakılır. Hafif sulu bırakılarak altını kapamaya yakın tuz ve nar pekmezi (nar ekşisi) ilave edilerek bir taşım kaynatılır. Ateşten servis tabağına alınıp pirinç pilavıyla yenilir.

