



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## TATLI EKMEK AŞI (KİLİS)

Zeytinyağı ısıtılır, soğan doğranır. Bolca domates ve taze kırmızı ya da yeşilbiber de doğranarak soğana eklenir. İyice pişirilir. Su eklenir. İçine kuru ekmek eklenir, kararında tuz katılır. Ekmekler yumuşayınca çorbamsı bir kıvamda servis edilir.

Not: İçinde ekşi olmadığı için tatlı ekmek aşısı deniyor. Şimdilerde unutulmaya yüz tutmuş bu yemeğe istenirse -soğandan önce- kıyma da eklenip yağda bu şekilde kavruluyor. Polatbey köyünde ise ekmek olarak yufka ekmeği kullanılıyor. İlk zeytinyağında soğan ve domates, biber kavrulup aşısı tutuluyor, sonra da bu kırılmış yufka ekmeklerinin üzerine dökülüyor.

---