



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TURŞU AŞI (AHLAT - BİTLİS)

Ahlat Kaymakamlığı

Kaynamış suyun içine; dövme, nohut, kuru fasulye, yeşil fasulye konarak tandırın içine bırakılır (artık düdüklü tencerede pişiriliyor); ayrı bir kapta şilor (yaban eriği) kaynatılır, kaynatıldıktan sonra iyice ezilerek çekirdekleri ayıklanır. İyice ezilen şilor tandırda yavaş yavaş pişen turşu aşının içine ilave edilerek servis yapılır. Bu yemek genellikle akşam yemeklerinde yenir.