



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAPRAK AŞI (ÇORUM)

Yarım su bardağı nohut
Yarım su bardağı yarma
Yarım su bardağı börülce
Yarım su bardağı bakla
Yarım su bardağı yeşil mercimek
Tiritli Suyu İçin:
Et suyu
1 adet kuru soğan
2 yemek kaşığı domates salçası
Kırmızı pul biber
Karabiber
3 su bardağı su
Tuz
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı sıvı yağ
Yeşillikleri:
3 adet yeşil soğan
6-7 dal taze nane
Biraz maydanoz
Biraz dereotu
Servis İçin:
Asma yaprağı 25-30 adet

İlk önce nohutu, börülceyi ve baklayı bir gün önceden ıslatalım. Islanmış kuru bakliyatlarımızdan nohut ve börülceyi haşlamaya alalım. Biraz haşlandıktan sonra baklayı da ekleyip haşlamaya devam edelim. En son yeşil mercimek de ilave edip haşlayalım. Sonra suyunu süzelim. Bir başka tencerede tiritli su için; tereyağı ve 1 yemek kaşığı sıvı yağ ile soğanlarımızı kavuralım. Kavurduktan sonra domates salçamızı ve baharatlarımızı koyalım. Et suyumuzu da ekleyelim. Yarım su bardağı yarmamızı da yumuşayana kadar kaynatalım. 3 su bardağı suyu da ilave edip bir taşım kaynatıp altını kapatalım. Altını kapattıktan sonra ince ince kıydığımız yeşillikleri tiritli suya katalım. Tiritli suya en son haşladığımız bakliyatları da koyup bir taşım kaynatalım. Asma yaprağı ile servis edelim.