

Ekmek Asi

Malzemeler

2 yemek kasigi tereyagi
1 yemek kasigi biber salcasi
Yarim yemek kasigi domates salcasi
4 patates
4 domates
7-8 yesil biber
500 gram kusbasi et
3 sogan
1 yumurta
3 bayat pide

Yapilisi

Tereyaginda yemeklik dogranmis sogan kavrulur. Ince dogranmis biber ve salcalar eklenir. Karistirilerek acilir. Minik dogranmis domates ve patatesler eklenip cevirilir. Kiyma ve 1.5 litre kaynamis su eklenip patates pisinceye kadar kaynatilir. Tencere ocaktan alinip cirpilmis yumurta eklenip karistirilir. Pideler dogranip servis tabagina alinip uzerine pisen karisim yayilir.