

Ekmek Asi

Malzemeler

2 adet bayat ekmek
300 gr kavurma
3 adet soğan
2 adet patates
3 adet yesil biber
2 adet kirmizi biber
2 adet domates
1/2 demet maydanoz
1/2 demet dereotu
6 yemek kasigi pirinc
1 tatli kasigi domates salcasi
1 tatli kasigi biber salcasi
2 cay kasigi karabiber
1 cay kasigi kirmizi toz biber
1 cay kasigi pul biber
1 cay kasigi kimyon
1 cay kasigi kekik
1 cay kasigi nane

Yapilisi

Soganlar yemeklik dogranip tereyaginda kavrulur. Diriligini kaybeden soganlara kup kup dogranan patatesler eklenir. kirmizi ve yesil biberler halka halka kesilip pembelesen patateslere eklenir. Biraz cevrilip kucuk kucuk dogranan domatesler ilave edilir. Domatesler diriligini kaybedince kavurma katilir. 1tatli kasigi biber salcasi ve yikanip suzulen 6 yemek kasigi pirinc eklenir. kiyilmis dereotu ve maydanoz, 2 cay kasigi karabiber, 1 cay kasigi kirmizi toz biber, 1 cay kasigi pul biber, 1 cay kasigi kimyon, 1 cay kasigi kekik ve 1 cay kasigi nane serpilip biraz su dokulur ve pirincle yumusayana kadar pisirilir. Bayat ekmekler kup kup dogranir ve tepsiye yerlestirilip firinda kizartilir. Kavurmali harc kizaran ekmeklerin uzerine dokulur ve maydanoz yapraklariyla suslenir.

Ekmek Asi servise hazirdir.