

Kursun Asi

Malzemeler

500 gram dana kusbasi
2 adet sogan
1 adet yumurta
1 kase ince bulgur
1 kase yesil mercimek
1 kase nohut
1 1/2 kasik domates salcasi
1/2 kasik biber salcasi
3 1/2 tatli kasigi toz biber
1 tatli kasigi pul biber
1 yemek kasigi tereyagi
Aldigi kadar un

Yapilisi

yikanan ince bulgurun uzerine bir yumurta kirilir. Harca birer tatli kasigi toz biber, pul biber ve tuz serpilir, aldigi kadar un eklenir. Kursun asinin unlu bulgurlu harci ozlestirerek yogurulur. Iki sogan kup kup dogranir ve yagda kavurulur. Yarim kilo dana kusbasi da soganlarla birlikte kavurulur. Uzerine biber ve domates salcasi eklenerek et ve sogan kavurulmaya devam edilir. Salcalarla kavrulan ete iki bucek tatli kasigi toz biber, 1 tatli kasigi tuz serpilir ve karistirilir. Kavrulan etin uzerine sicak su eklenip karistirmaya devam edilir. Kursun asinin bir kase yesil mercimegini ve 1 kase de nohudunu eklenir. Dinlenen bulgurlu, unlu harc kucuk kucuk avucta yuvarlanarak hazirlanir ve fokurdayarak kaynayan yemegin uzerine dokulerek pisirilir.
Kursun asi sunuma hazirdir.
AFIYET OLSUN