



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

BİCİ AŞI



35-40 adet taze asma yaprađı
1 adet kuru sođan
3 adet orta boy domates
Yarım orba kaşığı domates salçası
1 küçük su bardağı su bardağı pirinç
1 ay bardağı sıvı yağ
1 ay kaşığı karabiber
2 ay kaşığı tuz

- # Kuru soğan ince kıyılır. Tencereye aktarılır ve sıvı yağda pembeleştirilir.
- # Bu arada domatesin kabukları soyulur, ince doğranır. Asma yapraklarınıın sapları kesilir ve ince kıyılır.
- # Kavrulmuş soğanın üzerine salça katılır, bir kaç dakika sonra domates ilave edilir ve Őeklini kaybedene kadar pişirilir.
- # Yıkamış pirinç ve yapraklar atılır, tuz, karabiber serpilir, karıştırılır. Üzerini yarım parmak geçecek kadar su eklenir.
- # Tencerenin kapağı kapatılır, kaynama noktasına gelince ateş kısılr, 15 dakika daha pişirilir.
- # 15-20 dakika dinlendirilir, alt-üst edilir ve servise sunulur.

Not: Bici aşı Ankara yöresine özgü bir tariftir. Bazı kaynaklarda domates kullanmadan, salayla hazırlanır.