BİCİ AŞI

35-40 adet taze asma yaprağı
1 adet kuru soğan
3 adet orta boy domates
Yarım çorba kaşığı domates salçası
1 küçük su bardağı su bardağı pirinç
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz

Kuru soğan ince kıyılır. Tencereye aktarılır ve sıvı yağda pembeleştirlir.
Bu arada domatesin kabukları soyulur, ince doğranır. Asma yapraklarını8n sapları kesilir ve ince kıyılır.
Kavrulan soğanın üzerine salça katılır, bir kaç dakika sonra domates ilave edilir ve şeklini kaybedene kadar pişirilir.
Yıkanmış pirinç ve yapraklar atılır, tuz,karabiber serpilir, karıştırılır. Üzerini yarım parmak geçecek kadar su eklenir.
Tencerenin kapağı kapatılır, kaynama noktasına gelince ateş kısılır, 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, salçayla hazırlanır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1741 | Adı: Bici Aşı | İndirme tarihi: 15.08.2025 - 22:38