



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

MİCİRİK AŞI



250 gr kuzu kuşbaşı
200 gr kuru patlıcan
4 adet kuru biber
10 adet kuru domates
1 adet kuru soğan
1 kahve fincanı pirinç
3 diş sarımsak
1 çorba kaşığı salça
2 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çorba kaşığı pul biber
1 çorba kaşığı kuru nane

- # Kuru patlıcan, biber ve domates akşamdan suya ıslatılır.
- # Ertesi günü yumuşayan sebzeler doğranır. Kuşbaşı et de biraz daha küçük şekilde doğranır.
- # Tencereye et atılır, orta ateşte bir kaç dakika çevrilir, tereyağı ve ince doğranmış soğan katılır.
- # Soğan pembeleşince salça ve tuz eklenir. Sonra kuru sebzeler ve pirinç atılır. 3-4 su bardağı sıcak su gezdirilir.
- # Tencerenin kapağı kapatılır. 25 dakika kadar pişirilir.
- # Karabiber, pul biber ve kuru nane eklenir. Karıştırılmaz kapak kapatılır, 1 dakika sonra ateş söndürülür.
- # 10 dakika sonra karıştırarak servise sunulur.

Not: Micirik aşı Gaziantep'in yöresel lezzetidir.