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.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1852 | Adı: Micirik Aşı | İndirme tarihi: 02.08.2025 - 05:08