GÖCE AŞI

1 Su bardağı buğday
1 Su bardağı yeşil mercimek
Yarım su bardağı kuru mısır
1 Adet orta boy kuru soğan
1 Adet yumurta
1 Çay bardağı yoğurt
1 Çay bardağı sıvıyağ
2 Çorba kaşığı salça
2 Tatlı kaşığı tuz
6 Su bardağı su ya da et suyu

Buğday, mercimek, kuru mısır ölçülerinin en az 3 misli suda ayrı ayrı haşlanır.
Ancak mercimek haşlanırken beraberinde ince doğranmış kuru soğan ilave edilerek haşlanır.
Haşlanan buğdayın yarısı ayrılır, üzerine 1 adet yumurta, 1 çay bardağı yoğurt ve 1 çay bardağı sıvıyağ, salça eklenir, mikserle buğday ezilene kadar çekilir.
Mercimekli soğan, mısır ve kalan buğday haşlama suları ile birlikte bir tencereye konur.
Üzerine 6 su bardağı su ya da et suyu sıcak olarak eklenir.
Karışım orta ateşte kaynar duruma gelince, üzerine hazırlanan yumurtalı karışım çabuk hareketlerle eklenir, bir taraftan da karıştırılır.
Bütün malzemeler kaynama noktasına gelince tuz katılır, ocak kısık ayara getirilir, 5 dakika daha kaynatılıp ocaktan alınır.
Sıcak olarak, çukur tabak ya da kasede servise sunulur.

Not: Kuru mısırın pişmesi oldukça uzun zaman alır. Bunun yerine 1 ölçü su bardağı taze ya da konserve mısır kullanılabilir. Göce aşı İç Anadolu bölgesine ait bir tariftir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 685 | Adı: Göce Aşı | İndirme tarihi: 17.07.2025 - 04:36