



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

KÖY AZIĞI



Yarım paket tel şehriye
150 gr. kıyma
1 Adet orta boy kuru soğan
1 Adet orta boy domates
2 Adet sivri biber
1 Çorba kaşığı tereyağı
3 Çorba kaşığı sıvıyağ
1 Tatlı kaşığı tuz
3 Su bardağı su

Tencereye sıvıyağ konur, orta ateşte ısınca ince doğranmış kuru soğan eklenir, şeffaflaşınca kadar kavrulur.

Üzerine kıyma katılır, suyunu salıp çekince, soyulmuş, küçük küpler şeklinde doğranmış domates ilave edilir. Domates şeklini kaybedene kadar kavrulur, ateşten alınır.

Başka bir tencereye tereyağı konur, eriyince tel şehriye katılır. Şehriye sararana kadar kavrulur.

Şehriyenin üzerine kıymalı harç, ince doğranmış sivri biber, tuz ve 3 su bardağı kaynar su eklenir.

Köy aزیğı kısık ateşte, ara sıra karıştırarak 10 dakika kadar pişirilir. Dinlendirilmeden, sıcak olarak sofraya getirilir.

Not: Köy aزیğı Çanakkale'ye ait yöresel bir tariftir.