

KATIKLI AŞ

Malzemeler

- * 1 ay bardađı nohut
- * 1 ay bardađı fasulye
- * 2 ay bardağı dövme buğday (aşurelik buğday)
- * Nane, pul biber,tuz
- * Haşlamak için su

Tarif

Nohut, fasulye, buğday önceden suda bekletilir. Suları dökülerek, tuz katılarak ayrı ayrı haşlanır. Suları süzölüp, soğumaya bırakılır. Birbirine karıştırılır. Yođurt ırpılır. Biraz su eklenip karıştırılır. Karışımın üzerine dökölüp karıştırılır. Tabaklara alınıp, üzeri nane ve pul biber ile süslenir.

Kayseri yöresine özgü "Katıklı Aş" servise hazır hale gelir...

Afiyet olsun!

KAYSERİ MÜTEFAĐI