ÇAĞLA AŞI (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

1 kğ çağla
300 gr kuşbaşı et
½ çay bardağı sadeyağ
4-5 tane taze sarımsak
3 adet küp şeker
Tuz

Çağlalar ortadan ikiye bölünerek bademleri çıkarılır, temiz yıkanır. Kuşbaşı et yarım saat haşlandıktan sonra tencereye konan yağda pembeleştirilerek çağla ilave edilir, birlikte kavrulur. İki-üç bardak su veya et suyu, tuz ve küp şeker ilave edilir. Suyunu çekince sarımsaklar temizlenip ince kıyılarak tencereye ilave edilip, pişince ateşten alınır. Servis tabağına alınan yemek sade pirinç pilavıyla yenir. İlkbahar yiyeceğidir.

Not: Urfa'da çağala denir.



© lezzetler.com tarif no:130148 • adı:Çağla Aşı (Şanlıurfa) • gönderen:Berktay • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:35