



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EŞKENE (TUNCELİ)

Tunceli Valiliği

2 adet tandır ekmeği
2 su bardağı et suyu
2 adet soğan
1 adet yumurta
250 gr. tereyağı
500 gr. kemikli et

Soğanlar yağda pembeleşene kadar kavrulur. Sonra üzerine et suyu ilave edilerek kaynatılır. Kaynamaya başlayan et suyuna yumurta kırılır. Hazırlanan soğanlı, yumurtalı et suyu, önceden bir kaba doğranmış tandır ekmeklerinin üzerine özenle dökülür. Sıcak sıcak servis edilir.

