EŞKİLİ (VAN)

Van Vakfı

Tencereye kavurma, soğan, yağ ve salça konur kavrulur. Su ilave edilir. Yıkanmış ve doğranmış evelik ve erik pestili eklenir. Yemek kaynamaya başlayınca içine yumurta kırılır. Yumurtalar lop şeklinde pişer. Yemeğin en önemli özelliği içine kişniş konulmasıdır. Yemeğe ayrıca lezzet ve koku verir. Kışın evelik yerine ıspanak kullanılır



© lezzetler.com tarif no:39706 • adı:Eşkili (Van) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:22