



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEDİRGEN KAVURMASI (TILKI KUYRUĞU) (AYDIN)

Aydın İl Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

Malzemesi:

1-2 bağ kedirgen

2-3 yumurta

2 baş pırasa

kırmızı biber

yeteri kadar zeytinyağı

tuz.

Hazırlanışı:

Kedirgenlerin saplarında sert olan kısımlar atılır. Yumuşak bölümleri yıkandıktan sonra, küçük küçük doğranır. Pırasalarda küçük küçük doğrandıktan sonra kedirgenlerle birlikte zeytinyağı ile kavrulur. Üzerine kırmızı biber ve tuz atılır pişinceye kadar karıştırılmaz. Kedirgenler piştikten sonra üzerine 2-3 yumurta kırılır. Sıcak olarak servis yapılır. Marul salatası veya yoğurtla da yenir.