



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIKLI KENGER (DİYARBAKIR)

İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1-1,5 kg kenger
2-3 adet yumurta
Tereyağı-zeytinyağı
Sıvı yağ (kızartma için)
Tuz
3-4 diş sarımsak
2-3 yemek kaşığı un

Kenger temizlenip üzerine bir su bardağı kadar su verilerek suyunu çekinceye kadar haşlanır. Çok yumuşamamasına dikkat edilir.

Haşlanan kenger tuzlanıp önce una, sonra yumurtaya bulanarak kızartılır.
İstenirse sarımsaklı yoğurt ile servis yapılabilir.
