



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇAĞLA SOTESİ

300 gr temizlenmiş çağla
50 gr yağ
4 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı un
1 çay kaşığı suyu
1 bardak sıcak su
1 adet sivri biber veya kırmızı et biberi

Önce biberleri yağda şöyle bir çeviriyoruz, hemen ardından soğanları ve sarımsakları ekliyoruz.

Dirilikleri kalmayınca kadar karıştırarak pişiriyoruz.

Unu katıyoruz, iyice halleşsinler diye yine karıştırıyoruz.

Sonra çağlaları ekleyip ara sıra çevirmeye başlıyoruz.

Çağlalar sararsın iyice. Ama ara ara çevirmeyi unutmayın.

Çağlalar yeşilliklerini kaybedene kadar pişiriyoruz sonra şekeri serpin üzerine, sıcak suyu ekleyin. Ama yavaş yavaş. Karıştırma karıştırma. Şöyle üzerini geçecek kadar. Ocağın altını kısın. Yine de bir kenarda sıcak su hazır olsun. Sonra bir yarım saat kaynasın. Suyu az kaldı dersiniz abartmadan ekleyebilirsiniz. Söndürün altını dinlensin...

