



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CIVIRLA (KEMAH ERZİNCAN)

Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansı

1 ay bardağı pilavlık bulgur
1 adet domates
3 adet sivri biber
1 adet büyük soğan
1 adet büyük patates
1 yemek kaşığı salça
1 adet yumurta
1/2 çay bardağı süt
1 yemek kaşığı tuz
2 yemek kaşığı tereyağı
100 gr. beyaz köy peyniri
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı pul biber
150-200 gr. fasulye
1/2 çay bardağı erişte
2 lt. su

İlk olarak tereyağı bir tencereye konularak kızdırılır.

İnce ince doğranan soğanlar ve doğranmış biberler tencereye katılarak kavrulur.

Tuz ve salça katılarak birkaç dakika kadar daha kavrulur.

Domatesler de doğranıp katılarak birkaç dakika pişirildikten sonra ince uzun yarılan yeşil fasulye ve küçük doğranmış patatesler de atılarak 3 dk. kadar daha kavrulmaya devam edilir.

Yumurta, bulgur, karabiber, pul biber ve sıcak su katılarak kısık ateşte bulgur ve patatesler yumuşayınca kadar pişirilmeye devam edilir.

Bul malzemeler de pişince süt, peynir ve erişte de tencereye katılarak 5 dk. kadar daha pişirilir.

İsteğe göre sade veya doğranmış ekmek üzerine dökülerek servis edilir.

