



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CIVRILA (KEMAH ERZİNCAN)

[url] Tuğba Demir[/url]

2 baş soğan
2 yemek kaşığı salça
2 kaşık tereyağı
1 çay bardağı erişte
1 çay bardağı bulgur
1 orta boy patates
1 adet yumurta
100 gr köy peyniri ya da hellim
Yarım kg ıspanak veya yeşil fasulye

Soğan tereyağı ile kavrulur, salça ilave edilir.
Daha sonra su eklenip kaynatılır.
Kaynadıktan sonra bulgur ve tuz ilave edilir.
Ardından minik doğranmış patates konur.
Sonra mevsimine göre yaz ise yeşil fasulye, kış ise ıspanak ilave edilir.
Ardından erişte ilave edilip biraz daha kaynatılır.
Çırpılmış yumurtayla terbiye edilir.
Ardından minik doğranmış köy peyniri ilave edilir, biraz daha kaynatılıp ocağın altı kapatılır.
Civrıla artık hazırdır.

