



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÖŞEMELİ MANCAR (BARTIN)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

2 kök mancar (karalahana)
Yarım su bardağı bulgur
Yarım su bardağı pirinç
Yarım su bardağı mısır tarhanası (kırılmış mısır)
3 baş soğan
2 adet kırmızı biber
1 yemek kaşığı salça
1 çay kaşığı pulbiber
1 çay kaşığı karabiber
Yarım su bardağı sıvıyağ
Tuz
Su
Üzeri için:
250 gr tereyağı
Yarım su bardağı sıvıyağ
1 baş soğan
Su

Doğranan mancarlar kaynayan suyun içinde haşlanır ve süzülür. Mancar haricinde bütün malzemeler ayrı bir kaptaki karıştırılır. Boş bir tencerenin içine bir sıra haşlanmış mancar, bir sıra hazırlanan karışım döşenir. Bu işlem üç kat ve karışım en üste gelecek şekilde yapılır. Daha sonra hazırlanan yağlı su yemeğin üstüne çıkacak şekilde dökülür. Suyu çekene kadar yemek kısık ateşte pişirilir.

