



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ (İĞDIR)

İğdir İl Kültür Turizm Müdürlüğü

500 gr kemiksiz et
1 Su bardağı lepe
1 domates veya 1 çay kaşığı salça
5 gr limontuzu
2 su bardağı su
1 çay kaşığı sarıkök
1 yemek kaşığı margarin
Tuz

1 orta boy kuru soğan veya yarım demet sebzi [?]Yöresel bir ot[?] Et kuşbaşıdan biraz büyük parçalara ayrılıp tencereye konulur. Lepe ve su eklenerek ateş üzerine alınır. Diğer yanda yağ ile bütün bir soğan kavrulur. (Eğer sebzi varsa soğan kullanılmaz sebzi 2 cm büyüklüğünde doğranır ve yağla kavrulur.) Kavrulan limontuzu konularak tencereye boşaltılır. Daha sonra salça veya rendelenmiş domates, sarıkök, tuz eklenerek iyice pişirilir. Lepeler pişince ateşten alınır.

