



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EŞGİLEME (BEYŞEHİR KONYA)

Beyşehir Belediyesi

2 yemek kaşığı nişasta
Yarım çay bardağı sirke
1 orta boy soğan
1/2 çay bardağı sıvı yağ
1 litre su
1 yemek kaşığı salça
Tuz
Kırmızıbiber
Karabiber

Soğanlar ince doğranır, sıvıyağda kavrulur. Salça ilave edilir, su eklenir; kaynatılır. Yumurtalar kırılır, ayrı bir kaptaki karıştırılır. Kaynayan suya ilave edilir. Başka kâsede nişasta, sirke ve az su karıştırılıp kaynayan suya dökülür. Kısık ateşte pişirilir. Üzerine kırmızıbiber ve karabiber atılır. Servis yapılır.

