



EŞGİLİ (VAN)

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

200 gr et
1 Demet Evelik otu
2 Adet soğan
0,5 Su bardağı sıvı yağ
Yarım demet taze kişniş otu
2 Yemek kaşığı domates salçası
Bir miktar ekşi erik pestli
Yeteri kadar tuz
Su
4 Adet yumurta

Söğüş doğranmış soğan et ile birlikte yağda pembeleşinceye kadar kavrulur, salça ilave edilir. Doğranmış evelikler katılarak karıştırılır. Yeterince su ilave edilir. Ertilmiş pestil ve tuz katılır. Evelikler pişince kişi başına göre yumurta kırılır. Yumurtalar içersinde lop olarak pişer. İsteğe göre üzerine doğranmış kişniş dökülür.

