



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EŞKİLİ (VAN)

Van Valiliği

250 gram efelek ya da ıspanak
5 parça kavurma kemikli
1 baş soğan orta boy
4 Yumurta
½ yemek kaşığı salça
Tuz
Karabiber
Avuç içi kadar erik pestili

Yağda iri doğranmış soğan kavrulur. Önce kavurma, salça baharatlar sonra ıspanaklar iri doğranmış olarak ilave edilir. Pestil sıcak suda eritilerek ilave edilir. Üzerine 2 bardak su ilave edilir yemek pişmeye yakın yumurtalar kırılır. Yumurtanın yemeğin içinde bütün olarak dağılmadan pişmesi sağlanır. Mevsimine göre aynı şekilde içerisine uçkun ilave edilerek uçkun ekşilisi de yapılır.