



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## GÖLEVEZ (MERSİN)

Yöremın Yemeđi Annemin Emeđi Projesi

1 Kg Gölevez,  
5 Yemek Kaşığı Sıvı Yađ  
1 Tatlı Kaşığı Tuz  
1 Yemek Kaşığı Salça  
Karabiber  
Kırmızı Pul Biber  
Limon,  
1 Litre Su

Gölevezin kabukları dikkatlice soyulur. Kabukları kalın olduğundan her hangi bir kazaya sebebiyet verilmemesi için dikkatli olunmalıdır. Tencerede yağ kızdırılır salça kavrulur. Kuşbaşı iriliğinde doğranmış gölevezler eklenir 1-2 dk yağda kavrulur. Su eklenir , kaynamaya bırakılır. Pişmeye yakın kırmızı pul biber, karabiber, tuz ve limon suyu eklenir ve beş dk daha kaynatılır. Gölevez yumuşayınca ocaktan indirilir ve servis edilir.

