



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İŞKEMBE KAVURMA (İĞDIR)

İğdir İl Kültür Turizm Müdürlüğü

500 gr işkembe
3 orta boy patates
1 orta boy soğan
2 adet domates
3 adet sivribiber
2 yemek kaşığı margarin
1 yemek kaşığı tuz

İşkembe iyice yıkanıp temizlendikten sonra kaynar su hazırlanır. İşkembe bu suya batırılıp çıkarılarak yeşil kısmı bıçakla kazınarak temizlenir. Temizlenmiş işkembe kuşbaşı büyüklüğünde parçalara ayrılıp tencereye konulur ve haşlanır. Diğer yanda ince ince kıyılmış soğan ve biberler, küçük karelere bölünmüş patates ve domatesler bir tencerede margarinle kavrulur. Daha sonra haşlanmış işkembe kavruktan karışıma eklenir. Patatesler pişince tuz ilave edilerek ateşten alınır.(Kaynak Kişi: Ülker GÜNEŞ)

