



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAVURMALI IŞGIN (TUNCELİ)

Tunceli Valiliği

1 kg. ışgın
200 gr. tereyağı
2 yemek kaşığı domates salçası
İstenilen miktarda kavurma
2 baş soğan
Yumurta (servis sayısına göre birer adet)
Kişniş
Tuz

Işgınların kabukları soyulur ufak-ufak doğranır. Bir tencereye ölçüye göre yağ konulur, kıyılmış soğanlar bu yağda öldürölür, ışgınlar üzerine dökölür, eriyinceye kadar pişirilir. Salçası, tuzu, kavurması ilave edilir, bir iki karıştırılır. Suyu ilave edilir, birkaç taşım kaynatılır. Pişince yumurtalar teker teker içine kırılır, ağzı kapatılır, yumurtalar piştikten sonra ocaktan indirilir. Servis yapıldığı zaman tabaklarda üzerine ince kıyılmış kişniş konulur, kişniş yemeğe lezzet ve koku verir. Tandır ekmeği ile yenildiğinde lezzeti başka olur.

