



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAVURMALI UŞGUN EKŞİLİSİ (VAN)

Van Valiliği

Malzemesi:

1 kg. uşgun

200gr. Yağ

0.5 kg. evelik

2 yemek kaşığı domates salçası

İstenilen miktarda kavurma

2 baş soğan

Yumurta (servis sayısına göre birer adet)

Kişniş

Tuz.

Yapılışı:

Uşgunların kabukları soyulur ufak-ufak doğranır, ayıklanıp yıkanmış evelikler de doğranır bir tarafa bırakılır. Bir tencereye ölçüye göre yağ konulur, kıyılmış soğanlar bu yağda öldürülür, uşgunlar üzerine dökülür, eriyinceye kadar pişirilir. Evelikler eklenir, salçası, tuzu, kavurması ilave edilir, bir iki karıştırılır. Suyu ilave edilir, birkaç taşım kaynatılır, evelikler pişince yumurtalar teker teker içine kırılır, ağzı kapatılır, yumurtaları piştikten sonra ocaktan indirilir. Servis yapıldığı zaman tabaklarda üzerine ince kıyılmış kişniş konulur, kişniş yemeğe lezzet ve koku verir. Tandır ekmeği ile yenildiğinde lezzeti bir başka olur.