



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KENGER AŞI (NİĞDE)

Niğde Valiliği

Malzemeler

1 kg. kenger  
1/2 kg parça et  
1 yemek kaşığı salça  
1 yemek kaşığı sade yağ  
1 su bardağı yoğurt  
2 diş sarımsak  
tuz

Yapılışı.

Kengerlerin iki tarafı kesilip yıkanır Y ağ bir tencereye konup et ilave edilerek kavrulur Daha önceden ayıklanmış kengerler ete ilave edilip soluncaya kadar kavrulur Salça ilave edilip kavurmaya devam edilir Uzerine 4-5 su bardağı su konup 40- 45 dakika haşlanır Yoğurda katılır. Sıcak kenger yemeği üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek servis yapılır. (Kenger yabancı dikenli bir bitkidir )