



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KENGER (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Kenger - 200 gr.
Kuşbaşı et- 150 gr.
Sadeyağ - 10 gr.
Sarımsak - 3 gr.
Limon tuzu - 2 gr.
Tuz - 3 gr.

Dikenleri ayıklanan kengerler bol suyla yıkanarak 2 cm. uzunluğunda parçalara ayrılır. Kaynar suya atılarak bir taşım kanatıldıktan sonra sularının süzülmesi için süzgece alınır. Kuşbaşı et suda biraz haşlandıktan sonra bir tencerede ısıtılan sadeyağda pembeleşinceye dek kavrulur. Kengerler eklenip bir kısa bir süre daha kavrulduktan sonra et suyu ve tuz ilave edilip pişirilir. Ateşten alınmadan önce ince kıyılmış sarımsak ve limon tuzu eklenir. Aya köftesi veya sade piriç pilavıyla servis yapılır.

