



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KENGER BORANI (DİYARBAKIR)

İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1,5 kg kenger
1 adet kuru soğan
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 fincan un
3-4 diş sarımsak
2,5 su bardağı süzme yoğurt
Tuz

Kenger ayıklanıp yıkanır.
Hafif unlu suyun içinde kararması için bekletilir.
Soğan yemeklik doğranıp yağda kavrulur.
Suyu iyice sıkılan kenger ilave edilerek karıştırılır.
Bir kaşık un konularak tekrar kavrulur.
Bir çay bardağı su ve tuz konup pişirilir.
Suyunu çekinceye ateşten alınıp soğutulur.
Üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür veya servis sırasında tabağın kenarına konur.