



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KENGER KAVURMASI (TUNCELİ)

Tunceli Valiliği

1 kg. kenger
2 adet soğan
200 gr. tereyağı
2 adet yumurta

Kengerler taze iken toplanır ve temizlenir. İyice haşlanır, diğer tarafta bol soğan yağda kavrulur. İçine haşlanmış kengerler de konularak, birlikte pişirmeye devam edilir. İyice piştikten sonra içine yumurta kırılarak servis edilir.

