



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KENGER METUNESİ (DİYARBAKIR)

Milli Eğitim Bakanlığı (8 kişilik)

1,5 kg kenger
1 çay kaşığı domates salçası
1 çay kaşığı biber salçası
200 gram sumak tanesi
500 gram kuzu kuşbaşı
Tuz, kırmızıbiber
½ su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı su
2 su bardağı sıcak su
Üzeri için:
1 veya 2 diş ezilmiş sarımsak

Kengerin önce dikenleri ayıklanıp temizlenir.

Kuşbaşı et yıkanır, 1 su bardağı su ile tencerede 40 dakika haşlanır.

Haşlanan etin üzerine tuz, karabiber, salça, yağ ve kenger ilave edilip kavrulur (10 dakika).

Üzerine 2 su bardağı sumak suyu ilave edilerek 40 dakika orta ateşte pişirilir.

Servisi için üzerine ezilmiş sarımsak eklenir.

Not: Sumak suyu, sumakların 2 su bardağı sıcak su içerisinde yarım saat bekletilmesi ve süzülmesiyle elde edilir.

