



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KENGER MEFTUNESİ (DİYARBAKIR)

İrfan Rıza Yazıcıoğlu

750 gr. Kuşbaşı kuzu eti
1.5 kg kenger
2 domates
2 kaşık yağ
1 baş sarımsak
1 çay bardağı sumak
1 kaşık domates salçası
1 kaşık biber salçası
Tuz
Karabiber
Pul biber

Kenger temizlenir ve ayıklanıp yıkanır.

Et, tuz, baharatlar ve salça ile 5 dk çevrilir.

2 bardak su ilave edilip bir süre pişirilir.

Üstüne doğranmış domates ve kengerler ile 1 bardak sumak ıslanıp süzölmüş sumak suyu eklenir ve pişirilir.

En son dövölmüş sarımsak ilave edilir.

