



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

KENGER MEFTUNESİ (DİYARBAKIR)

Diyarbakırlılar Derneği

Yarım kg. yağlı parça kuzu ya da koyun eti suda hafif pişirilir. Sonra; temizlenmiş ve suda bırakılmış 2 kg. kenger, etin üzerine ilave edilir, ikisi birlikte hafif ateşte pişirilir. Kaşıkla karıştırılmaz. Piştikten sonra kengerin üzerini bir parmak geçecek kadar sumak suyu ve bir kaşık salça katılır. Et piştiği zaman yemek de pişmiş demektir. İstenirse sarımsak ilave edilir.

© lezzetler.com tarif no:40308 • adı:Kenger Meftunesi (Diyarbakır) • gönderen:acara • indirme tarihi:10.05.2025 - 04:09