



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KENGER YEMEĐİ (ELAZIĞ)

Elazığ Kùltür ve Yardımlaşma Derneđi

1 kg kenger
3 adet ışkın
250 g kıyma
1 baş soğan
1 kařık sala
1 kařık margarin
Tuz

Kenger dikenlerinden temizlenerek iyice yıkanır. Soyulan ışkınla birlikte doğranır.

Bir tencereye bir kaşık margarin kùük doğranan soğan yağda pembeleştirilir.

Sonra kıyma ilâve edilerek beř dakika kadar kavrulur.

Sala, ônceden hazırlanan kenger ve ışkın tencereye konulup on beř dakika dùřük ateşte pişirilir.

Bir kapla yarım litre su kaynatılıp pişmekte olan kengerin ôzerine dökùlùr ve kırk dakika daha pişirilip servis yapılır.