



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOK KAVURMA (OTLUKBELİ ERZİNCAN)

Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansı

250 gr. pancar sapı, biber ve domates turşusu
3 adet yumurta
1 çay bardağı eritilmiş tereyağı

250 gr. turşu, ekşisi gitsin diye 1 litre suya konularak kaynatılır.

Bu işlemten sonra turşular süzülür.

Bir tavada 1 çay bardağı kadar tereyağı eritildikten sonra süzülen turşular da atılarak karıştırılır.

Turşular yağda 5 dk. kavrulduktan sonra üzerine 3 yumurta kırılarak pişirmeye devam edilir.

Daha sonra tabaklara alınarak servis edilir.

Not: Saplı bitkilere 'kok' denir.

