



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NANEÇÜÇE KAVURMASI (DİYARBAKIR)

İrfan Rıza Yazıcıoğlu

1 kg naneçüçe (radika, hindiba)
1 tane kuru soğan
2 kaşık tereyağı
Yarım kilo koyun yoğurdu
5 diş sarımsak
Tuz
Pul biber

Naneçüçe yıkanır haşlanır süzülür, doğranır ve soğan ile yağda kavrulur.
Üstüne sarımsaklı yoğurt ve pul biberli yağ ile servis edilir.

