



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİRKEN MANCARI (KOCAELİ)

Kocaeli Büyükşehir Belediyesi

Sirken mancarı 500 gram

Soğan 1 adet

Kırmızıbiber 1 çay kaşığı

Karabiber 1 çay kaşığı

Mancarlar yıkanıp temizlendikten sonra haşlanır.

Soğan yemeklik doğranıp, kavrulmaya başlanır.

Pembeleşince tuz, karabiber ve kırmızıbiber ilave edilir. Haşlanan mancarlar çentildikten sonra soğanın içine ilave edilir. 2-3 dakika kaynadıktan sonra servise hazır hale gelir.

İsteğe göre yoğurtla yenilebilir.

