



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAZE KENGER BULAMASI (ERZİNCAN)

Kengerin dikenleri makasla temizlenir az haşlanır, suyu süzölür. Hafifçe sıkılır. Yumurta çırpılarak biraz un konur. Kengerler bu karışıma bırakılarak kızgın yağda kızartılır. Servis tabağına alınarak ikram edilir.

© lezzetler.com tarif no:112828 • adı:Taze Kenger Bulaması (Erzincan) • gönderen:mülteci • indirme tarihi:21.05.2024 - 16:00