



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TİLKİŞEN KAVURMASI (MUĞLA)

Millî Eğitim Bakanlığı

2 demet tilkişen  
8-10 adet taze soğan  
3-4 adet taze sarımsak  
2 adet kuru soğan  
1 çay bardağı zeytinyağı  
3-4 adet yumurta  
1 tatlı kaşığı domates salçası (istenirse)  
1 çay kaşığı pul biber

Tilkişenler elde yarım santim kalınlığında kırılır, yıkanıp suyu süzülür.

Taze soğan ve sarımsaklar ayıklanıp yıkanarak ince ince kıyılır.

Kuru soğanlar yemeklik doğranır.

Tavada zeytinyağı kızdırılıp yemeklik doğranmış kuru soğanlar sarartılır.

İnce kıyılmış taze soğan, taze sarımsaklar ilave edilip 3-5 dakika kavrulur.

Üzerine tilkişenler ilave edilip, tuzu konulur, ara sıra karıştırılarak yumuşayınca kadar kavrulur.

İstenirse salça ilave edilip kavrulur.

Yumurtalar ayrı bir kaptan kırılarak ilave edilir, karıştırılarak 5 dakika kavrulur.

Servis tabağına alınarak üzerine pul biber serpilip servis edilir.

