

# Elazığ Yumurtalı Kenger Kavurması

Toplam 26 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 12 dk

3 kişilik

Kolay

~202 kcal

Açılış 6/10

Elazığ sofralarının yumurtalı kenger kavurması ilkbaharda toplanan kenger otunun zeytinyağı ve tereyağı kombinasyonunda taze soğanla soldurularak yumurtayla birlikte servis edilmesiyle hazırlanır.

## Malzemeler

- 250 gr Kenger otu
- 3 adet Yumurta
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 3 dilim Tandır ekmeği
- 20 gr Tereyağı
- 0.5 tatlı kaşığı Karabiber
- 2 dal Taze soğan

## Yapılışı

- Kenger otunu ayıklayıp sert lifleri ayırarak parçaları 3 cm boyunda doğrayın. Taze soğan halka kesin.
- Geniş tavada zeytinyağı orta ateşte 15 dakika kızdırın; köpük çekildiğinde taze soğan 2 dakika çevirin.
- Kenger otunu tavaya ekleyip tuz ve karabiberi serpin; orta ateşte 5 dakika ara ara çevirerek soldurun.
- Otların üzerine tereyağı ekleyip orta ateşte 4 dakika beyazlar tutana kadar pişirin; sarımsaklı sos ekleyin.
- Sahanın üzerine 1 dakika dinlendirin.
- Sıcak ekmeğiyle hemen servis edin; üzerine ekstra taze soğan ve karabiber serpin.

### PÜF NOKTASI

Kenger otunun sert lif kısmını ayıklayarak aksi halde tavada uzun pişme ister, yumurta tutmadan otu yapkalır. Tereyağı ve zeytinyağı birlikte kullanılmaz, kenger aromasını kaybeder.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sahanın üzerine sofraya alıp üzerine ince halka taze soğan serpin; sıcak ekmeği veya yufka ekmeğiyle dürüm yaparak servis edin.

## Alerjenler

Yumurta

Gluten

Süt