

Eksili

Malzemeler

- 1 kilo kuzu eti
- 1 kilo ispanak
- 4 adet soğan
- 5 adet yumurta
- 1 kase erik pestili
- 2 yemek kasigi biber salcasi
- 2 yemek kasigi domates salcasi
- 1 tatli kasigi karabiber
- 1 tatli kasigi pul biber
- 1/4 bag kisnis

Yapilisi

1 kilo kusbasi kuzu eti duduklu tencerede haslanir. Bir kilo ispanak ve 4 soğan dogranir. Dogranan soğanlar zeytinyaginda kavurulmaya baslanir. . Dilimlenen erik pestili soğanlara eklenerek kavurulur, uzerine ikiser yemek kasigi biber ve domates salcasi eklenir. Dogranan ispanak ve haslanan kusbasi et soğan ve pestil ile bulusturulup katistirilarak kavurulur. Birer tatli kasigi tuz ve pul biber serpilerek kavurmaya devam edilir. Etin haslandigi su suzulerek kavrulan malzemelerin uzerine dokulur. 5 yumurta yemegimizin uzerine kirilir ve pisirilmeye devam edilir. Pisen eksili servis tabagina alinir, uzerine kisnis serpilir. Eksili sunuma hazirdir.