

Evde Kokorec

Malzemeler

1 kg kokorec
5 domates
250 gr. yesil biber
Tuz
Karabiber
Pul biber
Kekik
Kimyon
Taze ekmek

Yapilisi

Ilk olarak kokorecleri genis bir tavaya yag koymadan dagitarak pisirmeye basliyoruz. Pisen kokorecleri, satir ile dograyip ince bir hale getiriyoruz.

Domatesleri kucuk kupler halinde dograyalim. Daha sonra biberlerin cekirdeklerini cikarip onlari da ince bir sekilde dograyalim. Daha sonra tekrar tavaya kokorecleri koyup icine biberleri de atip kizartiyoruz. Uzerine kekigi ekledikten sonra iyice karistiriyor.

2-3 dakika sonra icine domatesleri , tuzu, pul biberi ve kimyonu da ilave edip domatesler suyunu cekene kadar iyice karistirarak pisiriyoruz. Daha sonra ekmegi ikiye ayirip suyuna bandiktan sonra icerisine yeterince kokorec karisimi koyarak sicak olarak yiyoruz. Afiyet olsun.