

Iskembe Kavurmasi

Malzemeler

Yarim kilo iskembe

2 adet sogan

Yarim cay bardagi sivi yag

1 cay kasigi kekik

1 cay kasigi pul biber

1 cay kasigi kimyon

1 cay kasigindan az karabiber

Tuz

Yapilisi

Ilk olarak iskembeyi tuzla ovalaya ovalaya temizce yikiyoruz. Temizce yıkadigimiz iskembeyi tencereye alip biraz suyla kaynatiyoruz.Suyunu suzdukten sonra tekrar tencereye koyup uzerini ortecek kadar su ekleyip yumusayana kadar pisiriyoruz.Diger yandan soganlari kucuk kucuk dograyip tavada pisiriyoruz. Pisen iskembeyi julyen seklinde dograyin. pembelesen soganlarimiza ilave edip karistiriyoruz. baharatlari da ilave edip kavuruyoruz ve servise hazir. ellerimize saglik