

Kavurmali Sengeser

Malzemeler

1 kg kuzu kavurma
Yarım kg cokelek
2 su bardagi mercimek
5 soğan
3 dis sarımsak
2 yemek kasigi domates salcasi
1 yemek kasigi biber salcasi
2 tatli kasigi pulbiber
Yarım tatli kasigi karabiber
Yarım cay bardagi siviyağ

Yapilisi

Mercimek yıkanip haslanir. Diger tarafta yemeklik dogranmis soğanlar siviyağda kavrulur. Uzerine kavurma eklenip kavrulmaya devam edilir. Domates ve biber salcasi ve baharatlar eklenip iyice karistirilir. Haslanip suzulen mercimekler eklenir. Sarımsakla cokelek karistirilir. Uzerine 2 su bardagi su eklenip acildiktan sonra yavas yavas yemege eklenir. Pistikten sonra maydanoz ve pulbiberle suslenerek servis yapilir.