

Sengeser

Malzemeler

1 kilo kuzu kavurma
1 kilo cokelek
2 su bardagi mercimek
6 adet sogan
5 dis sarimsak
2 yemek kasigi domates salcasi
1 yemek kasigi biber salcasi
2 tatli kasigi pul biber
1/2 tatli kasigi karabiber
1/2 cay bardagi sivi yag

Yapilisi

iki su bardagi mercimek yikanip haslanir. 5 dis sarimsak ezilip bir kilo suzme yogurtla su eklenerek ozlestirilir ve kenara alinir. Dogranan 1 soganla karamelize edilir ve uzerine kavurma eklenerek pisirilir. Kavrulan malzemelere 2 yemek kasigi domates bir yemek kasigi da biber salcasi eklenip karistirilir. Pul biber ve karabiber serpilen yemegimizin malzemeleri. Haslanip suyu suzulen mercimekler eklenip su eklenerek pisiriliyor. Sarimsakli suzme yogurdu kesilmemesi icin yavas yavas eklenerek yemegimiz pisirilir. Uzerine son olarak maydanoz ve pul biber serpilir. Sengeser sunuma hazirdir