Kenger kavurması

4 kişilik

Malzemeler

1 kg	Kenger
220 g	Soğan 2 adet
200 g	Tereyağı 1 su bardağı
100 g	Yumurta 2 adet

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Kengeri temizleyip iyice haşlayın.
2. Bir yandan soğanı tereyağında kavurun.
3. Haşlanan kengeri soğanın içine ekleyip birlikte pişirmeye devam edin.
4. İyice piştikten sonra yumurtaları kırıp servis edin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
Yüksel Işık, Tunceli Mutfağı (2012)
tatname.com/tr/tarif/kenger-kavurmasi-tunceli-mutfagi-2012