Van sengeseri

Tarifin tamamı

Malzemeler

1 kg	Kuzu kuşbaşı
500 g	Yeşil mercimek 3 su bardağı
330 g	Soğan 3 adet
300 g	Kurut
100 g	Tereyağı ½ su bardağı
12 g	Sarımsak 4 diş
32,5 g	Domates salçası 2 yemek kaşığı
5 g	Tuz ¾ çay kaşığı
2,3 g	Karabiber 1 çay kaşığı
1,8 g	Pul biber 1 çay kaşığı
200 g	Su 1 su bardağı
400 g	Su 2 su bardağı

Alerjen

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

Yapılışı

1. Yeşil mercimeği 30 dakika haşlayıp süzün.
   30 dk
2. Bir tencerede tereyağını eritin. Dövülmüş sarımsağı ve halka doğranmış soğanı ekleyin.
3. Domates salçasını ve kuşbaşı eti ekleyip yüksek ateşte 10 dakika kavurun.
   10 dk
4. Mercimeği, 1 su bardağı suyu, tuzu, karabiberi ve pul biberi ekleyin. Kısık ateşte 30 dakika pişirin.
   30 dk
5. Kurutu ayrı bir kapta 2 su bardağı ılık suyla karıştırıp koyu, pürüzsüz bir karışım yapın.
6. Kurut karışımını süzgeçten geçirerek tencereye ekleyin. Karıştırarak orta ateşte bir taşım kaynatın ve sıcak servis edin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 958 (Van Ticaret ve Sanayi Odası)
tatname.com/tr/tarif/van-sengeseri