ÇİNÇAR (ARTVİN)

2 demet çinçar (ısırgan otu)
1 çay bardağı un
2 su bardağı yoğurt
1 adet soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı pilavlık bulgur
1 çay bardağı su
1 adet domates
Tuz
Servis için:
Yoğurt

Ayıklayıp yıkadığınız ısırgan otunu kıyın. Acısının ve yakıcı tadının çıkması için çırpılmış un ve yoğurtlu karışımın içinde bir gece bekletin. Ertesi gün yıkayın ve süzgeçten geçirin.
Kıyılmış soğanı tereyağında kavurun. Isırgan otu, yıkanıp süzülmüş bulgur ve suyu ekleyin. Domatesin kabuğunu soyup, küp şeklinde doğrayın ve tencereye katın. Tuzunu ayarlayın ve kısık ateşte 15 dakika pişirin. Yoğurtla birlikte servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:69720 • adı:ÇİNÇAR (Artvin) • gönderen:satı • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:03