ÇİR KAVURMASI (EVREN ANKARA)

Ankara İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 kilogram çir (kayısı kurusu)
3 yemek kaşığı tereyağı
500 gram şeker
Alabildiği kadar su

Çir iyice yıkandıktan sonra yumuşayana kadar haşlanır. Haşlanan çir süzüldükten sonra, ayrı bir tencerede eritilmiş olan tereyağının içine şekerle birlikte aktarılıp üzerine bir miktar su konarak kısık ateşte yaklaşık beş dakika pişirilir ve çir kavurması servise hazır hale gelmiş olur. Çir kavurmasının sıcak olarak yenmesi tavsiye edilir.



© lezzetler.com tarif no:80801 • adı:Çir Kavurması (Evren Ankara) • gönderen:angaralı • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:37