



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİRİŞ MIHLASI (VAN)

Van Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

İlkbaharın gelmesiyle halk dağlardan toplanan çirişe sağlığa yararlı olmasından dolayı büyük rağbet gösterir. Kendine has kokusu olan bu bitki dipleri kesilerek ayıklanır, bol suda yıkandıktan sonra doğranır, mümkün olduğunca kısık ateşte kendi suyunda haşlanmaya bırakılır. Suyu kâfi gelmezse çok az su ilave edilir, pişirilir. Ocaktan alınır, eli yakmayacak kadar soğuduktan sonra suyu sıkılır, bir tavaya yeterince yağ bırakılır, pişmiş olan çiriş bu yağda bir iki kez karıştırılır, karabiber, tuz ilave edilir, iyice yağlanmış olur. Ayrı bir tavada Kayganak yapılır. Çirişler tabaklara konulduktan sonra üzerine Kayganak bırakılarak fındık turp ya da turşu ile servise sunulur.



Fotoğraf : Yrd.Doç. Münevver Ünsal

