



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ÇİRİŞ MIHLASI (VAN)

Van Valiliği

(Yumurtalı Çiriş)

Malzemesi:

Taze çirişotu yaprağı

Yağ

Tuz

Karabiber

Yumurta

Yapılışı:

Taze çirişotu ayıklanıp yaprak ve sapları kök kısmından kesilerek temizlenir ve doğranır . Iyice yıkandıktan sonra bir tencerede az suda haşlanır.Suyu süzöldükten sonra bir süzgeçte sıkılarak tamamen susuz hale getirilir, diğer tarafta bir tavaya çirişin yağlanmasına kâfi gelecek kadar yağ konur. Hafif kızdırılan yağın içine çirişotu bırakılarak iyice karıştırılır ve tuz, karabiber ilave edilip karıştırıldıktan sonra ateşten alınır. Ayrı bir kâseye servis sayısına göre yumurta bırakılır, çırpılır, çok az un ilave edilir. Bir tavaya yağ bırakılır ve kızdırılır. Çırpılan bu yumurta yağa akıtılarak boşaltılır, kızgın yağ içinde yumurta, kabarak pişer. Yumurtanın iki tarafı pembeleşinceye kadar piştikten sonra çirişin üzerine alınır, genellikle turşu ile yenir.
