GALDİRİK KAVURMASI (ORDU)

2 bağ galdirik
4 baş orta büyüklükte soğan
1 kaşık yağ
Tuz

Galdirik temizlenip, yıkanır. Kaynayan suyun içine atılarak haşlanır ve süzülür. Sıkılarak doğranır. Ayrı bir kapta ince kıyılmış soğan yağda pembeleşinceye kadar kavrulur.Üzerine doğranmış galdirik ve tuz ilave edilerek sık sık karıştırılır, bir süre ateşte bekletilir.



Fotoğraf "böğürtlen" tarafından gönderildi. 12.08.2016

© lezzetler.com tarif no:32375 • adı:Galdirik Kavurması (Ordu) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:50