SİRKELİ PIRASA (SİNOP)

1 bağ pırasa
250 gr yoğurt
2 diş sarımsak
Bir tutam kırmızı pul biber
1 çorba kaşığı sirke

Pırasaların sadece soğan kısmını 7-8 cm.uzunlığunda doğrayın, bol suda haşlayın. İyice yumuşadıktan sonra süzgece alın ve suyunu iyice çektirin. Elinizle her bir pırasayı yassı hale getirdikten sonra una bulayıp kızgın yağda kızartın. Soğuduktan sonra çatalla lif hale gelinceye kadar ezin. İçine 1 çorba kaşığı sirke konmuş sarımsaklı yoğurtla pırasaları karıştırın. Tabağa aldıktan sonra kızartma yağından biraz alın içine kırmızı pul biber karıştırıp üzerinde gezdirin.

Not: Bu Sinop ilinin bir yemeğidir. Aynı tarifi patlıcanla da yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:3108 • adı:Sirkeli Pırasa (Sinop) • gönderen:nedimex • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:15