



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇAŞIR KAVURMASI (ERZURUM)

500 gram çaşır
2-3 çorba kaşığı tereyağ
4 adet yumurta
Karabiber
Tuz

Çaşırın uç kısımlarını temizleyip suda haşlayın. Tuz ilave edin.

Haşlanan çaşırları soğuk suya atıp acısının çıkması için yaklaşık 30 dakika bekletin.

Sudan çıkarıp ince ince kıyın.

Daha sonra tavada tereyağıyla kavurun.

Kavrulduktan sonra üzerine yumurtaları kırın. (Yumurtaları ayrı bir kapta çırttıktan sonra da ilave edebilirsiniz.)

Çok az karıştırarak akı matlaşana kadar pişirin.

Biberini de serpip sıcak olarak servis yapın.

