



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇAĞLA DÜRÜMÜ (BULDAN DENİZLİ)

Yard. Doç. Dr. Ramazan GÖKÇE

Çagla zamanında yapılan bir yemektir. Çağlalar sapları ayıklandıktan sonra havanda dövülür. Bunun üzerine maydanoz ve yeşil soğan doğranarak toz kırmızı biber, karabiber limon ve bir miktar da sıvı yağ konulur. Öte yandan hazırlanan çaglaya göre hesaplanarak birkaç yumurta haslanıp onlar da bu bileşime doğranarak oluşan karışım yufkalara sarılarak yenilir.

Not: Bu yemek de yine bağ bahçe işlerinin yoğun olduğu bahar aylarında pratik bir çözüm olarak dikkati çekmektedir. Pratik olmasının yanı sıra besleyici değeri de fevkalade iyidir.