



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇAŞIR KAVURMASI (ERZURUM)

Erzurum İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Daha çok mayıs ayında kırdaki bayırda kendiliğinden biten çaşır bitkisi, Erzurum mutfağında aranan bir tat ve lezzettir.

İlçelere göre şekil bakımından farklılık gösteren çaşırın küçük ve etli olanı makbuldür.

Mevsiminde tüketilir ve kış için salamurası yapılır.

Çaşır bitkisinin acımsı bir tadı olduğu için haşlandıktan sonra birkaç kez soğuk suda bekletilir ve tuzlanarak sofralarda salata gibi kullanılır.

Kendine has kokusu ve tadı vardır.

Çaşır küçük parçalara ayrılır ve tereyağında çevrilir üzerine yumurta kırılıp kavrulur, tuz ve karabiberle servis edilir, arzu edilirse haşlanmış patates de ezilerek katılabilir.