



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİR ERİTMESİ (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

250 g kuru zerdali (çir)
3 yemek kaşığı Antep pekmezi
1 yemek kaşığı sadeyağ
1 avuç Antep fıstığı (süslemek için)

Çirleri hol su ile yıkayın ve üstünü örtecek kadar su ile ıslatın. 1-2 saat ıslatılarak yumuşayan çirleri tekrar yıkayın ve fazla suyunu akıtmak için süzgece koyun.

Çiri az suda bir iki taşım kaynatarak yumuşatın.

Antep pekmezi ve sadeyağı bir tavaya koyarak kaynatın. Çirleri ekleyin ve 15-20 dakika daha kaynatarak pişirin.

Servis tabağına alarak ılık olarak servis yapın.

Not: Çir eritmesi sadece tatlı olarak değil kahvaltılarda besleyici bir yiyecek olarak veya malhitalı çorba yanında ikram edilir. Bazı çorbalarla birlikte tatlı yeme adeti Gaziantep mutfağının ilginç noktalarından biridir.