



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİRİŞ KAVURMASI (KADIRLI OSMANİYE)

Esmâ Şimşek

1 kg çiriş
1 baş soğan
1/2 kaşık salça
1/2 kg yoğurt
1 kaşık yağ
Tuz
Pul biber
3 diş sarımsak

Temizlenip doğranan çirişler kaynar suda 5 dakika haşlanır. Ayrı bir kaptaki yağ ile soğan pembeleşinceye kadar kavrulur, salça ilâve edilir. İyice suyu sıkılan çiriş, bu karışıma ilâve edilir; tuz ve biber atılarak 5 dakika kavrulur. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek servis yapılır.
