



ÇİRİŞ KAVURMASI (VAN)

500 gram çiriş
1 adet ince kıyılmış soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
2 adet yumurta
Tuz
Pulbiber

Çirişi ayıklayıp yıkayın ve kaynar su dolu bir tencereye atın. Bu suda 5 dakika haşladıktan sonra süzüp soğuk sudan geçirin. Suyunu sıktıktan sonra incecik kıyın. Soğanı tereyağında kavurun. Çirişi ekleyip kavurmaya devam edin. İçine yumurtaları kırıp, tuz ve pulbiberi ekleyerek karıştırın. 2-3 dakika daha kavurduktan sonra sıcak olarak servis yapın.

