



CİRMİ (KEMAH ERZİNCAN)

Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansı

- 2 yemek kaşığı sıvıyağ
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 300 gr. kavurma
- 1 adet soğan
- 1 kaşık salça
- 1 kase dolusu lahana turşusu
- 1 adet domates
- 1 tutam maydanoz
- 1 su bardağı bulgur
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1 lt. sıcak su

Büyük bir tencereye sıvı yağ ve tereyağı atılarak kızdırılır. Doğranmış olan soğanlar atılarak pembeleştirilmesi sağlanır. Salça atılarak birkaç dk. kadar kavrulur. Sıcak su tencereye eklendikten sonra kavurmalar, maydanoz, pul biber ve tuz atılarak 5 dk. kadar daha kavrulur. Son olarak yemek; lahana turşusu ve bulgur atılarak 20 dk. kadar daha kısık ateşte pişirildikten sonra servise hazır hale gelir.

