



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GALDİRİK KAVURMASI (ORDU)

<https://esenler.bel.tr/>

- 4 adet bayat ekmek
- 1 bağ galdirik
- 1 adet soğan
- 2 adet yumurta
- 1 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı çörekotu, kekik, melisa, tuz

Ekmeği küp keserek tavada yağsız soteleyin. Soğanı küp küp doğrayıp sıvı yağda soteleyin. Üzerine yıkayıp kestiğiniz galdirikleri ilave ederek sotelemeye devam edin. Yumurtaları üzerine kırıp kavurun. Baharatları serpip servis tabağına alarak servis yapın.

