



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GALDIRİK KAYGANASI (ORDU)

Ordu Büyükşehir Belediyesi

- 1 bağ galdirik
- 1 su bardağı mısır unu
- 2 adet yumurta
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 2 yemek kaşığı tereyağı

Galdirikler önce tek tek yıkanır, başları kesilir. 1-2 cm uzunluğunda doğranır. Tencerede kaynatılmış suda 15 dk haşlanır, süzülür. Ayrı bir kaba alınır, üzerine yumurtalar kırılır, mısır unu ve tuz ilave edilir. Güzelce karıştırılır. Kızartma tavasında sıvı yağ ve tereyağı kızdırılır üzerine hazırlanan malzeme döşenir. Alt üst kızartılır. Servis edilir.

