



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GALDIRİK MIHLAMASI (KEŞAP GİRESUN)

Keşap Kaymakamlığı

1 demet galdirik
3 adet soğan
3 adet yumurta
2 çorba kaşığı tereyağı
Yarım fincan sıvı yağ
Tuz
Karabiber

Galdirikler bol suda yıkandıktan sonra doğranır. Kaynayan suyun içine atılarak haşlanır. Haşlandıktan sonra süzülür ve suyu sıkılır.

Tepsidede ince kıyılmış soğanlar sıvı yağ ve tereyağı ile kavrulur. Suyu sıkılmış galdirikler içine konur. Karıştırılarak tuz ve karabiber ilave edilir. Yumurtalar üzerine kırılır, 2 dakika ağız kapalı olarak kısık ateşte pişirilir ve sıcak olarak servis yapılır.