



GICIR (BARTIN)

Bartın İl Kültür Turizm Müdürlüğü

500 gr. Gıcır (Diken Ucu)
100 gr. Ayçiçek Yağı
200 gr. Kuru Soğan
25 gr. Sarımsak
100 gr. Çırpılmış Yumurta
100 gr. Yeşil Biber
5 gr. Tuz
5 gr. Pul Biber

Gıcırları yıkayınız, doğrayınız ve haşlayınız. Sıvı yağda ince kıyılmış yeşil biber, sarımsak ve soğanı kavurunuz. Haşlanmış gıcırları ekleyiniz. Tuz ve pul biberi de ilave ettikten sonra çırpılmış yumurtayı üzerine ekleyiniz. Yemek piştikten sonra ocaktan alınız ve servis ediniz.

