



GICIR (BARTIN)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

7 bağ gıcır
Yarım su bardağı sıvıyağ
3 sođan
1 bađ sarımsak
1 yumurta
5-6 adet yeřil biber
Tuz
Pul biber

Yıkanan gıcır lar doğranır ve haşlanır. Sıvıyağda soğan, biber, sarımsak kavrulur. Hařlanan gıcır lar soğanlı karışıma ilave edilir. Karışım biraz daha kavrulduktan sonra tuzu ile pul biberi de ilave ettikten sonra ayrı bir kapta çırpılan yumurtalar dökülür. Yemek piştikten sonra ocaktan alınır ve servis edilir.

