



GICIR (BARTIN)

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

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

Yıkanan gıcır lar doğranır ve haşlanır. Sıvıyağda soğan, biber, sarımsak kavrulur. Haşlanan gıcır lar soğanlı karışım a 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.

