



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GİRDAMA TURŞUSU (KIBRIS)

Oğuz M. Yorgancıoğlu

Toplanan girdamalar kuru ve istenmeyen parçalarından ayıklanır. İyice yıkanır ve buruşmaya bırakılır. İki-üç gün bekletilir. Yeterince buruşunca kaynayan su içine atılıp iki dakika sonra çıkarılır ve süzölmeye bırakılır. İyice süzölmönce kavanozlara yerleştirilip özerini örtecek kadar sirke dökölür. Girdamaya tuz konmaz. Çünkü bünyesinde yeterince tuz vardır. On beş gün içinde yenecek kıvama gelir. Güzel bir kokusu ve nefis bir tadı olan girdama çok yaygın olmadığı için her yörede bilinmez. Baf ve Karpaz'da bilinir. Nadide bir besindir. Üzerine karayağ dökölerek yenir.

Not: Turşusu yapılan yabancı bitki Girdama diğer bitkiler gibi ovalarda değil deniz kenarlarında yetişir. Kaktüsü andıran bir görünüşü vardır. Eklemleri, birbirine bağlı şeritler gibidir. Her şerit 25-30 cm.ye kadar uzayabilir.