



GÜRCÜ KAVURMASI (ORDU)

Ordu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

½ kg Kuşbaşı et
1 yemek kaşığı tereyağı
2 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı salça
4-5 diş sarımsak
2 çay kaşığı kinzi ve zaprana
1 kase çekilmiş ceviz
2 yemek kaşığı mısır unu
8-10 dal maydanoz
1 çay kaşığı Tuz
Kırmızı Pul biber

Kuşbaşını önce pişiriyoruz. Ayrı bir kaptaki doğranmış soğan pembeleşinceye kadar tereyağ ile kavrulur salça ilave edilerek iyice karıştırılır. Önceden pişirilmiş etleri üzerine ilave edip, maydanoz, kinzi, sarımsak, zaprana, kırmızı biber, ceviz içi, mısır unu kavurması ekliyoruz. Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Zaprana; etli Gürcü yemeklerinin olmazsa olmazıdır. Bir çeşit Gürcü baharatıdır.

