



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HODAN (SAKARYA)

Ali Aktaş

Hodan (kaldırek) 1 Kilogram  
Su 6 Su Bardağı  
Tuz 1 Tatlı Kaşığı  
Soğan 1 Adet Orta Boy  
Yağ 2 Yemek Kaşığı  
Yumurta 2-3 Adet  
Kırmızı Biber 1 Çay Kaşığı

1 Kilogram hodan bir tencerede 6 bardak soğuk suyun içine 1 tatlı kaşığı tuz atılarak haşlanır. Haşlandıktan sonra süzülür ve sıkılarak başka bir kaba alınır. Bir tavanın içinde ince kıyılmış 1 adet orta boy soğan 2 yemek kaşığı yağ ile kavrulur. Doğranmış ve haşlanmış hodanlar tavanın içine atılarak iyice kavrulur. Piştiğini anlamak için hodanların pişme esnasında top top olup olmadığına dikkat edilir. Hodanlar pişerken üzerine arzuya göre 2 ya da 3 yumurta kırılır. Baharatlar olarak 1 çay kaşığı kırmızıbiber de üzerine atıldıktan sonra ocaktan alınır ve tabaklarda servis yapılır.

