



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HOŞKIRAN KAVURMASI (ORDU)

Ordu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 demet hoşkiran
2 adet kuru soğan
2 yemek kaşığı sıvıyağ
2 çay kaşığı tuz
Karabiber
Pul biber

Ayıklanan hoşkiranlar ispanak şeklinde doğranır. Yumuşayınca kadar haşlanır. Yıkandıktan sonra süzgece alınır ve suyunun süzülmesi beklenir. Ayrı bir kaptaki ince doğranmış soğanlar sıvı yağ ile birlikte penbeleşinceye kadar kavrulur. Süzgeçteki hoşkiranlar el yardımıyla suyu iyice sıkılır, kavruktan soğanların üzerine ilave edilir. Sırasıyla tuz ve karabiber de ilave edilerek iyice karıştırılır. Servis tabağına alındıktan sonra üzerine pul biber dökülerek servis yapılır.

