



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HOŞKIRAN KAVURMASI (ORDU)

Ordu Büyükşehir Belediyesi

1 kilo hoşkiran
2 adet orta boy soğan
1 tatlı kaşığı pul biber
3 yemek kaşığı sıvı yağ
Tuz

Hoşkiranlar yıkanır, doğranır. 10 dk tuzlu suda (erimemesi için) haşlanıp süzülür. Soğanlar ince ince doğranıp pembeleşinceye kadar kavrulur, pul biber ilave edilir. Süzülen ve suyu sıkılan hoşkiran kavrulmuş soğanın üzerine katılır. Tuz da eklenir, tekrar kavrulur. Daha sonra servis edilir.

