



KAKIRDAK (ELAZIĞ)

Elazığ il Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 kg kuyrukyağı
Tuz
Su

Kuyruk yağı kuşbaşı şeklinde doğranır.
Doğranan kuyruk yağı, tuz ve bir çay bardağı su bir tencereye bırakılır.
Ağız kapalı olarak kısık ateşte pişirilmeye bırakılır.
Piştikten sonra tenceredeki yağ tamamen süzülür.
Tenceredeki kakırdaklar pembeleşinceye kadar kızartılır.
Kızaran kakırdaklar yağı süzülerek saklama kaplarına alınır.
Servis edilmeden önce ısıtılarak kahvaltılarda tüketilir.

