



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KALDIRIK KAVURMASI (DÜZCE)

Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

- 1 kg kaldirik
- 2 adet kuru soğan
- 5 adet yumurta
- 5 diş sarımsak
- ½ çay bardağı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı biber salçası
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı tuz

Kaldirikler ayıklanır ve yıkanır. Üstünü geçecek miktarda bol su ve bir miktar tuz ilave edilerek 15 dakika kadar haşlanır.

Süzülen kaldirikler elle iyice sıkılarak bekletilir.

Bir tencerede sıvı yağ, ince kıyılmış soğan ve sarımsak pembeleşene kadar kavurulur, ardından salça ve kaldirik ilave edilerek kavurma işlemine devam edilir.

İsteğe bağlı olarak ayrı bir kâsede çırpılan yumurtalar kaldirik kavurmasına eklenir, üstüne karabiber, tuz, pul biber ve kekik ilave edilerek yumurtalar pişene kadar kısık ateşte 5 dakika daha pişirilir.

