



KALDIRIK KAVURMASI (DÜZCE)

1 kg kaldirik otu
2 adet soğan
3 adet yumurta
3 kaşık sıvı yağ
1 yemek kaşığı salça
1 tatlı kaşığı tuz
istediğiniz baharat karabiber, pulbiber

Kaldirikleri temizleyip iyice yıkıyoruz.
Haşlıyoruz ve süzuyoruz.
Soğanları yemeklik doğrayıp sıvı yağda kavuruyoruz, salça ekliyoruz.
Biraz kavurduktan sonra yumurtaları kırıp iyice pişmesini sağlıyoruz.
avucumuzda haşlanmış kaldirikleri sıkıp sıkıp yumurtaların üzerine döküyoruz.
Tuz ve istenilen baharatları ekleyip 1-2 dakika da böyle kavuruyoruz.

