



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALDIRIK KAVURMASI

Millî Eğitim Bakanlığı

- 1 bağ kaldirik otu
- 2 orta boy soğan
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 3-4 dal maydanoz
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı nane
- 1/2 çay bardağı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı tuz

Kaldiriklerin sadece dal kısımları kalacak şekilde temizlenir. 2-3 cm boylarında kesilerek haşlanır. Tuzu ilave edilir. Bir taşım kaynatılır. Tencereye sıvı yağ dökülür. İnce doğranmış soğan ilave edilerek pembeleşinceye kadar kavrulur. Sırasıyla maydanoz , karabiber, pul biber, kekik ve nane ilave edilir. Haşlanmış kal dirikler eklenerek kavrulur. Soğuk ve sıcak olarak servis edilir.

