



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KIRAZ TUZLUSU DİBLESİ (GİRESUN)

Hüsne Demirel - Sibel Ayyıldız

Kiraz meyvesi mevsiminde tuzlanarak küplere konulur.

Piştirilmeden önce belli bir süre tuzlarından arınması için suda bekletilir ve iyice yıkanır.

Sonra soğan pembeleşinceye kadar kavrulur ve içine Kiraz tuzlusu konur. Birlikte biraz daha kavrulurlar.

Kavrulan bu karışımın üzerine pirinç ilave edilerek piştirilmeye devam edilir.

Pirincin pişmesiyle servis işlemi gerçekleştirilir.
