



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KİRAZ TUZLUSU KAVURMASI (GİRESUN)

Giresun İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

4 kase tuzlu kiraz  
3 adet soğan  
2 kaşık tereyağı  
1 fincan tereyağı  
Tuz

Kirazları yıkayıp çekirdeklerinden ayıklamadan kavanoza bir sıra yerleştirin. Üzerini örtecek kadar kaya tuzu ile kaplayın. Kirazlar bitene dek aynı işlemi tekrarlayın. Kavanozun kapağını kapatıp bir hafta dinlendirin. Kavanozdan çıkardığınız kirazları sıcak suda, tuzlarından arınana kadar bekletin. Piyazlık doğradığınız soğanları teflon tavada eritin. Üzerine 2 çorba kaşığı tereyağını ilave ederek kavurun. Son olarak suyunu süzdüğünüz kirazları ekleyin. Sürekli karıştırarak kavurun.

Not: Kiraz Tuzlusunu Kavurmasını, mısır ekmeği ile servis yapabilirsiniz.

