



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİRAZ TUZLUSU (GİRESUN)

1 kg. kiraz tuzlusu

2-3 adet soğan

2 kaşık tereyağı veya 1 fincan sıvıyağ

Kiraz tuzlusu Giresun'da yetişen kirazlardan yapılır. Önce kirazlar yıkanır, bütün olarak kavanoza konur. Üzerine kaim tuz serpilir. Tekrar kiraz konur tuz serpilir, bu işleme kap dolana kadar devam edilir. Kirazların çekirdekleri çıkarıldıktan sonra suya konularak tuzun çıkması sağlanır. Ertesi sabah sudan çıkarılan kirazların çekirdekleri çıkarılarak suyu çıkarılır. Tencerede yağ eritilir, ince doğranmış soğanlar yağa ilave edilerek kavrulur. Kirazlar üzerine konur ve karıştırılarak kavrulur. Sıcak olarak servis yapılır.

