



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRCAN OTU KAVURMASI (SAMSUN)

1 kg kırcan otu
1 büyük kuru soğan
Sıvı yağ
Kaşık ucunda salça
Tuz
Pul biber
Karabiber

Kırcan kavurması için yazdan kırcan otu toplanır veya pazardan alınır haşlanır ve kavanozda bastırılır kışın çıkarıp 5 dakikada kavurması yapılır.

Kavanozdan kırcan otumuzu çıkarıp suyundan sıkıp süzüp maydanoz doğrar gibi ince ince doğruyoruz bir tencereye sıvı yağ gezdirin.

1 büyük kuru soğan yemeklik doğrayıp kavuruyoruz kaşık ucunda salça ben ekledim daha canlı görünsün diye.

Onu da kavurduktan sonra doğradığımız kırcan otunu boşaltıyoruz onu da birkaç tur çevirelim.

Tuzunu ve baharatlarını ekleyip 5 - 10 dakika pişmesini sağlayalım.

Piştikten sonra servis tabağına boşaltıp her o gün arasında süper bir atıştırmalık olarak yiyebilirsiniz.

Not: Samsun Ordu yöresine ait bir yemek Melevcan diken ucu da denmektedir.

