



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KIRDAMA (ÇEŞME İZMİR)

Reşat Akbaykal

Kırdama (Deniz Börölçesi) kaynadıktan sonra sudan çıkarılır.

Başparmak ve işaret parmağıyla kök tarafından tutularak uca doğru sıyrılarak ayıklanır.

Ayıklandıktan sonra tabağa alınır.

Kaynattığınız kırdamanın oranına göre bol sarımsak dövülür, bir kaba koyulur ve üzerine 2 çorba kaşığı üzüm sirkesi ilave edilir. Zeytinyağıyla birlikte çırpılır.

Hazırlanan sos, tabaktaki kırdamanın üzerine gezdirilir.

Not: Otun kendisi tuzlu olduğu için, kaynattığımız suya asla tuz ekmez.

