



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRDO (ERZİNCAN)

1 demet ince kıyılmış dereotu
250 gram kavurma (evde kuşbaşıyı kavurup da kullanabilirsiniz)
2,5 su bardağı kalın bulgur
5 su bardağı ayran
1 çorba kaşığı tereyağı (sıvıyağ da olabilir)
Tuz
Karabiber
Üzerine:
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı domates veya biber salçası

Öncelikle yağı, kavurmayı ve bulguru çevirin. Daha sonra ayrı koyup karıştırarak kaynatın. Altını kısıp tuzu ve karabiberini koyun. Bulgur ayrı çekene kadar pişirin. İnerken dereotunu koyup, karıştırın. Servis yaparken kızgın yağda salça ve pul biberi biraz çevirip üzerine dökün.
