



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞALGAM ÇİRTMASI (ERZURUM)

Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansı

- 1/2 kg. kıyma
- 1 kg.pancar
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz

Kabukları soyulup yıkanmış olan şalgamlar ince uzun olacak şekilde doğranır.
Bir tencerede yumuşayınca kadar haşlanır.
Şalgamların yumuşamasına yakın tereyağında kıyma kavrulur.
Haşlanan şalgamlar karabiber ve tuz eklenerek kıyma ile birlikte kavrulur.
3-5 dk. kadar dinlenmesini bekledikten sonra servise sunulur.

