



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞALGAM ÇIRTLAMASI (ERZURUM)

<https://esenler.bel.tr/>

1 adet bayat ekmek
500 gram şalgam
150 gram kıyma
2 adet soğan
1 çorba kaşığı sıvı yağ
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı kırmızıbiber
1 tatlı kaşığı tuz

Ekmeği dilimleyerek parmak şeklinde kesin. Fırın tepsisine dizin, 180 derece fırında kızartın. Şalgamı haşlayarak doğrayıp suyunu süzerek bir kaba koyun. Soğanı küp küp kesin, kıymayı ve şalgamı ilave edip soteleyin. Servis tabağına dizdiğiniz kızarmış ekmeğin üzerine şalgam suyundan dökün, sotelediğiniz malzemeyi üstüne yayın. Servis yapın.

