



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞALGAM ÇİRTMASI (UZUNDERE ERZURUM)

Doğu Anadolu Turizm Geliştirme Projesi

4 adet orta boy şalgam

250 gr. kyma

1 orta boy kuru soğan

Tuz

Karabiber

Reyhan

1 kaşık tereyağı

Şalgamlar yıkanır ve kabukları soyulur. 3 mm incelikte dilimlenir. Dilimler kibrit çöpünden biraz kalınca kıyılır. Hafif tuzlanarak yıkanır. Hafif yumuşayınca kadar haşlanır. Soğan ince ince yemeklik doğranır. Yağla kavrulur. Kıyma eklenerek iyice kavrulur. Hafif haşlanan şalgamlar katılarak karıştırılır. Karabiber eklenir servis yapılır.

Not: Bu yemek, taze şalgamdan yapıldığı gibi, aynı şekilde doğranmış şalgamın salamura olarak saklanmışından da yapılır.

