



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SARI KİRAZ TUZLUSU KAVURMASI (GİRESUN)

1 kilogram sarı kiraz tuzlusu  
2 adet kuru soğan  
1 fincan sıvı yağ

Kirazların çekirdeklerini çıkarın. Ardından suya koyarak tuzunun çıkmasını sağlayın. Birkaç saat sonra sudan çıkarıp süzün. Orta boy bir tencerede sıvı yağı kızdırın. Daha sonra soğanları ince ince doğrayın ve kızgın yağa atın. Soğanları pembeleşinceye kadar kavurun. Kirazları da kavru lan soğanların üzerine koyun ve karıştırın. Sıcak servis yapın.

