



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YEŞİL DOMATES TUZLUSU KAVURMASI (GİRESUN)

Giresun İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Malzemeler:

8 adet yeşil domates

2 adet orta boy soğan

1 kaşık tereyağı

1-2 kaşık sıvı yağ.

Hazırlanışı:

Tuzlu domates: Domatesler yıkanır ve isteğe göre bütün olarak veya dilimleyerek kavanoza konur. Üzerine domatesin miktarına göre kalın (iri) tuz konur, kavanozun ağzına kadar su ile doldurulur ve saklanır.

Kavurması: Tuzlu domates bol su içine konulur ve tuzun çıkması sağlanır. Tuzu çıkınca domatesler bütün ise istenilen büyüklükte doğranır. Tencere eritilen yağla soğanlar kavrulur ve domatesler ilave edilir. Karıştırılarak pişirilir. Altı kısılır tencerenin kapağı kapatılarak 5-10 dakika pişirilir.