



YOĞURTLU SİRKEN MANCARI (BOLU)

Abant İzzet Baysal Üniversitesi
Bolu Halk Kültürünü Araştırma ve Uygulama Merkezi

1 kg sirken mancarı
4 adet sarımsak
1 büyük soğan
1 adet kırmızı biber
Zeytinyağı
Yoğurt
Tuz
Pul biber

Sirken mancarları yıkanır ve sıcak suya daldırıp çıkarılır.
Tencereye yemeklik doğranmış soğan, ince doğranmış sarımsak ve biber ilave edilip kavrulur.
Sirken mancarları ince ince kesilir ve soğanlar eklenir.
2 -3 kez çevirip kapatılır. Tuz ve pul biberler ilave edilir.
Üzeri için sarımsaklı yoğurt hazırlanır.

