YUMURTA TURŞUSU (KIBRIS)

Oğuz M. Yorgancıoğlu

Yumurtalar iyice kaynatıldıktan sonra soğumaya bırakılır. Soğuyunca dikkatlice soyulur. Bütün olarak kavanoza konur. İçine bir yemek kaşığı tuz ve bir iki dövülmemiş karabiber konur. Sonra onları örtecek kadar sirke dövülüp kavanoz sıkıca kapatılır, iki hafta sonra yenmeğe hazırdır. Turşu yumurtalar parçalar halinde kesilip üzerine karayağ dökülerek yenir.

© lezzetler.com tarif no:119595 • adı:Yumurta Turşusu (Kıbrıs) • gönderen:sarı toka • indirme tarihi:04.05.2024 - 12:33