

# Galdirik Kavurması

Toplam 24 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~94 kcal

Açılış 14/10

Ordu galdirik kavurması galdirik otunu soğan ve sarımsakla çevirerek hafif diri, otsu ve köy sofrası karakteri taşıyan bir tabak çikarır.

## Malzemeler

- 400 gr Galdirik otu
- 1 adet Soğan
- 2 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Galdirikleri ayıklayıp doğrayın ve süzgeçte bekletin.
2. Soğan zeytinyağında 3 dakika çevirin.
3. Sarımsak ekleyip 1 dakika kokusu çikana kadar pişirin.
4. Galdirikleri tavaya katıp tuzla harmanlayın.
5. Yemeği 6 dakika soteleyin, galdirik kararmasına tavaya atın.

### PÜF NOKTASI

Galdirigi çok uzun pişirmemek canlı rengini ve hafif diriliğini korur.

### SERVİS ÖNERİSİ

Geniş servis tabağında üstüne sızmaz zeytinyağı ve limon kabuğu rendesi gezdirerek 11 kişi servis edin.