

Giresun Kiraz Tuzlusı Kavurması

Toplam 758 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~185 kcal

Açılış 4/10

Kiraz tuzlusı kavurması şalamurada beklemiş kiraz soğan ve tereyağıyla çeviren Giresun mutfağına özgü ekşi tuzlu bir yemektir.

Malzemeler

- 700 gr Kiraz tuzlusı
- 3 adet Kuru soğan
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 yemek kaşığı Sıyağı
- 0.5 çay kaşığı Pul biber
- 2 litre Su

Yapılı

1. Kiraz tuzlusunu 12 saat suda bekletin, fazla tuzu çıkarın.
2. Kirazları süzüp çekirdeklerini çıkarın.
3. Kuru soğanları ince piyazlı doğrayın.
4. Tereyağı ve sıyağda soğanı 8 dakika yumuşatın.
5. Kirazları ve pul biberi tavaya ekleyip 8 dakika kavurun.
6. Kavurmayı 2 dakika dinlendirip mısır ekmeğiyle servis edin.

PÜF NOKTASI

Kirazları geçeden suda bekletmek tuzu dengeler ve kavurmada meyve tadını çıkarır.

SERVIS ÖNERİSİ

Mısır ekmeği ve yoğurtla birlikte servis edin.

Alerjenler

Süt