

Giresun Taflan Tuzlusunu Kavurması

Toplam 38 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~210 kcal

Açılış 4/10

Giresun taflan tuzlusunu kavurması salamura karayemişi soğan ve tereyağıyla çeviren ekşi tuzlu Karadeniz yemeğidir.

Malzemeler

- 700 gr Taflan tuzlusunu
- 3 adet Kuru soğan
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 yemek kaşığı Sıyık yağ
- 0.3 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

1. Taflan tuzlusunun çekirdeklerini çıkararak 15 dakika suda bekletin.
2. Taflan süzüp tadına bakın çok tuzluya 5 dakika daha suda tutun.
3. Kuru soğanları piyazlı doğrayın.
4. Tereyağı ve sıyık yağ tavada 15 soğan 7 dakika kavurun.
5. Taflan ve karabiberi ekleyip 8 dakika karıştırarak kavurun, meyve ezilmesin diye spatula kullanın.

PÜF NOKTASI

Taflanı ki kez sudan geçirmek fazla tuzu alırsanız ekşi meyve tadı kalır.

SERVİS ÖNERİSİ

Mısır ekmeği ve yoğurtla servis edin.

Alerjenler

Süt