

# Ordu Galdirik Kavurması

Toplam 25 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 13 dk

4 kişilik

Kolay

~190 kcal

Açılış 5/10

Galdirik kavurması haşlanmış galdirik sapları soğan, pul biber ve yumurtayla kısık ısıda kavranan Ordu ot yemeğidir.

## Malzemeler

- 1 baş Galdirik sapı
- 2 adet Soğan
- 2 adet Yumurta
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 2 yemek kaşığı Sıyık yağ
- 1 çay kaşığı Pul biber
- 0.3 demet Maydanoz
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

- Galdirik saplarını temizleyip 3 cm parçalar halinde doğrayın.
- Tuzlu kaynar suda 5 dakika haşlayıp soğuk sudan geçirin.
- Soğanları yağlarda 5 dakika yumuşatın.
- Galdiriği ekleyip 4 dakika kavurun.
- Çırpılmış yumurtayı tavaya dökün.
- Yumurta 2 dakika toparlandıktan sonra maydanoz ve pul biberle servis edin.

### PÜF NOKTASI

Haşlanan galdiriği soğuk sudan geçirmek rengini ve diri dokusunu korur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Mısır ekmeği ve yoğurtla kahvaltıda da hafif öğün olarak sunun.

## Alerjenler

Yumurta

Süt