

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. Soğan zeytinyağında 8 dakika çevirin.
2. Galdirik ve sarımsak ekleyin.
3. Yemeği 6 dakika soteleyip servis edin.

PÜF NOKTASI

Galdirici çok uzun pişirmemek canlı rengini ve hafif diriliğini korur.

SERVIS ÖNERİSİ

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