

Kiraz Kavurmasi

Malzemeler

Onceden salamura yapilmis 1 kilo kiraz

3 orta boy sogan

1 kahve fincani zeytinyagi

2 yemek kasigi tereyagi

Yapilisi

Once kiraz zamani kirazlari saplarindan ayirarak aralarina bol kalin tuz serpmek suretiyle tuzlayalim. Tuzlanan kirazlar kendi kendine sulanir. Hic su ilave etmemeliyiz.Sonra kisin tuzdan cikardigimiz kirazlarin cekirdeklerini cikardiktan sonra 1 gece onceden suya birakalim. Tuzu hemen cikmaz. Ara ara suyunu degistirmeliyiz. Sonra ince dogradigimiz soganlari yagda kavuralim. Soganlar pembelesince suyun icinden sikarak aldigimiz kirazlari ilave edelim. Iyice karistirdiktan sonra altini kapatalim.Afiyet olsun:)