Çaşır kavurması (Erzurum)

4 kişilik

Malzemeler

1 kg	Çaşır
250 g	Yumurta 5 adet
250 g	Tereyağı 1¼ su bardağı
18,3 g	Tuz 1 yemek kaşığı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Çaşırı önceden haşlayıp küçük küçük doğrayın.
2. Tavada tereyağını eritin, tuzu ve doğranmış çaşırı ekleyip bir süre kavurun.
3. Yumurtaları çırpıp çaşırın üzerine dökün ve 2-3 dakika pişirin. Sıcak servis edin.
   2 dk

Son hâli: 1 Kasım 2026
Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesi ve Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansı, Erzurum-Erzincan-Bayburt (TRA1 Bölgesi) İllerinin Yöresel Yemek Envanterinin Çıkarılması ve Kitaplaştırılması (2013)
tatname.com/tr/tarif/casir-kavurmasi-erzurum-erzincan-bayburt-tra1