Ordu galdirik kavurması

6 kişilik

Malzemeler

1 kg	Isput
220 g	Soğan 2 adet
46,1 g	Ayçiçek yağı ¼ su bardağı
10 g	Tuz ½ yemek kaşığı
2 g	Karabiber ¾ çay kaşığı
5 g	Pul biber 1 yemek kaşığı

Alerjen

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

Yapılışı

1. Galdirik saplarını temizleyin, yaprak ve çiçeklerini ayıklayın. Gövdeleri yıkayıp 2-3 cm uzunluğunda doğrayın, kaynayan suda 10 dakika haşlayın, süzüp soğuk sudan geçirin.
   10 dk
2. Küp doğradığınız soğanı ayçiçek yağında pembeleşene kadar kavurun.
3. Galdiriği ve tuzu ekleyip kısık ateşte ara sıra karıştırarak 3 dakika kavurun.
   3 dk
4. Üzerine pul biber ve karabiber serpip sıcak servis edin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 1193 (Ordu Büyükşehir Belediyesi)
tatname.com/tr/tarif/ordu-galdirik-kavurmasi