



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EGE YEŞİLİ

<https://www.kristalyaglari.com>

1 avuç pazı
1 avuç ısırgan otu
1 avuç gelincik otu
1 avuç yabani pırasa
1 avuç arapsaçı otu
1 avuç kurutulmuş domates
1 avuç ıspanak
1 avuç ebegümeci
1 avuç kurutulmuş biber
5 adet taze soğan
1 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı Kristal Zeytinyağı
Tuz

Otlar yıkanır, bir süre sirkeli suda bekletildikten sonra stizgüye alınır ve doğranır. Tencereye kuru soğan ince piyazlık doğranır, otlar tencereye konur, taze soğan doğranır kuru domatesler ilave edilir. Üzerine zeytinyağı gezdirilir, hafif pişmeye başlayınca tuz ilave edilir, tahta kaşıkla karıştırılır. Kısık ateşte su ilave etmeden pişirilir.

