



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

GİRİT USULÜ ÇİPORTA

250 gr radika
1 demet arapsacı
250 gr turp otu
1 demet semizotu
1 orta boy kabak
1 adet doğan
1 yemek kaşığı margarin
250 gr süzme yoğurt
1 diş sarımsak
3 adet taze soğan
1 adet domates
1 çay bardağı sıvıyağ
2 adet yumurta

Önce otları ayrı ayrı haşlıyoruz, (haşlarken bir çay kaşığı karbonat atarsanız otlar yemyeşil kalacaktır.) haşlanmış otları, soğuk sudan geçirip, sularını atmak için iyice sıkıyoruz. soğanı rendeleyip, sarımsakları ufak ufak doğrayıp, domates ile birlikte, yağda çeviriyoruz. bu aşamada biraz kekik, biraz tuz atmamızda fayda var. rendelenmiş kabağı da bu karışıma atıp iyice pembeleştirirdikten sonra ince kıyılmış otları ilave ediyoruz. otlar kendini iyice salınca çırpılmış yumurtayı atıp, karıştırarak beş dakika pişirip, yemeğimizi kenara alıyoruz. çırpılmış süzme yoğurdumuzu hazırlıyoruz, yemeğimizin üzerinden sıvıyağını geçirip, süzme yoğurdu üzerine yayıyoruz ve taze nane ile süsleyip servis ediyoruz.