



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEDİRGEN KAVURMASI (YENİPAZAR AYDIN)

Yenipazar Belediyesi

- 1 demet kedirgen
- 2 adet pırasa
- 1 fincan zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı salça
- 2 yumurta

Tavaya zeytinyağı koyulur. Üzerine ince doğranmış pırasalar eklenir. Pembeleşinceye kadar kavrulur. Üzerine küçük doğranmış kedirgenler eklenir. Salça eklenerek tekrar kavrulur (eğer kedirgenler hâla sertse içine birazcık sıcak su eklenerek yumuşaması sağlanır). Kedirgenler pişince üzerine yumurtası kırılır. Piştikten sonra üzerine karabiber serpilir. Taze soğan eşliğinde servis edilir.

Not: Kedirgen ilkbahar aylarında dağlarda yetişen dikenli bir bitkidir.

