



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRK OT SALATASI (ALAÇATI İZMİR)

Alaçatı Ot Festivali 2013

Karışık Otlar (Pancar, Isırgan, Cibez, Dereotu, Isırgan, Radika, Yaklaşık 3.5 Kilo Turp Otu, Hardal, Taze Soğan, Taze Sarımsak)

1 Çay Bardağı Zeytinyağı

1 Adet Limon

1 Tatlı Kaşığı Tuz

Karışık haşlamalık otları ayıklayıp, yıkayın.

Harlı ateşte kaynayan tuzlu bol suya, suyun kaynamasını gidermeyecek şekilde azar azar atın.

İki ya da üç partide yumuşayıp diri kalacak şekilde haşlayın, sulu sulu çıkartın. Kabaca kıyın ve çukur bir kabın içine koyun. Üzerine zeytinyağı, limon, tuz gezdirip servise verin.

Not: Ege pazarlarında mevsiminde yahnilik ve haşlamalık olmak üzere gruplandırılmış karışık otlar satılır.

Aklınıza gelen ve yenebilecek ne kadar ot varsa, hepsi bu grup içinde yer alabilir. Bu grup içinde yer alan otlardan yahnilik olanların yemeği, haşlamalık olanların da salatası yapılır.

