



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YUMURTALI ISIRGANOTU KAVURMASI

<https://www.kampyerleri.org>

2 adet yumurta  
2 adet kuru soğan veya 4-5 adet taze soğan  
1 bağ taze ısırganotu  
4 yemek kaşığı sıvı yağ  
Tuz  
Karabiber  
Kekik  
Pulbiber

Isırgan otlarını eldiven giyerek hijyenik şekilde yıkayalım. İyice yıkanılan ısırgan otlarını minik bir leğen veya kaptaki sirkeli suda 5 dakika bekletelim. Tavaya 4 yemek kaşığı sıvı yağ koyalım ve küçük küçük doğranan kuru soğanları kavurmaya başlayalım. Kısık ateşte saydamlaşan soğanların üzerine suyunu süzdüğümüz ısırgan otlarını iri iri doğrayarak aktaralım. Pişirme esnasında ısırgan otları suyunu salınca isteğe göre ilave edelim. Isırgan otu suyunu tamamen çektiği anda ise yumurtaları kıralım ve karıştıralım. Yumurtalar piştikten sonra yemek hazırdır. İsteğe göre üzerine; karabiber, pulbiber veya kekik serperek afiyetle yiyebilirsiniz.

