



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ACI OT KAVURMASI

1 Baę acı ot  
1 adet kuru soęan  
3 adet yumurta  
1 ay bardaęı rendelenmiř kařar peyniri  
1 ay bardaęı yaę  
1 tutam Tuz  
3 Pırasa  
Karabiber

Acı otun sert sap kısımları atıp, küçük küçük doğrayalım ve iyice yıkayıp süzelim. Tavaya yağı koyalım, küçük doğradığımız soğanları pembeleşinceye kadar kavuralım ve otu ilave edelim. Devamlı karıştırarak otun rengi değişene kadar yaklaşık beş dakika kavurmaya devam edelim. Yumurtaları kuralım, tuzunu da koyarak yumurtalar pişene kadar ocakta turalım. Üzerine peyniri yayalım, peynirler eriyince servis tabağına alalım.