



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ACIOT KAVURMASI (BODRUM MUĞLA)

Bodrum Belediyesi

1 veya 2 bağ acı ot (sarmaşık)  
1 fincan zeytinyağı  
1 adet kuru soğan  
100 gr. çökelek  
2-3 adet yumurta  
Tuz

Pazardan taze alınan acı otların taze kısımları alınır ve bıçakla kıyılır. Bir tencereye ayçiçek yağı ve doğranmış kuru soğan konulur. Soğanlar pembeleşince, kıyılmış ve yıkanmış acı otlar tencereye ilave edilir. Çok az su ilave edilir ve acı otlar sararana kadar kavrulur. Pişmesine yakın çökelekler ilave edilir ve karıştırılır. Üzerine 2-3 yumurta kırılır ve karıştırılır. Yumurtalar pişince acı ot kavurması yenmeye hazırdır.

