



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARAPSAÇI (AYDIN)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

4 Bađ arap saçı
2 Adet iri pırasa
4 Adet yumurta
1 Su bardağı zeytinyağı
1,5 Su bardađı su
1 Tatlı kaşığı kırmızı biber
1 Kase süzme yođurt
Tuz

Arap saçları yıkanıp, ayıklanıp ince, ince kıyılır. Pırasalar yıkanır ve doğranır. Bir tencerede zeytinyağı ısıtılır, içine pırasalar eklenerek sarartılır. Daha sonra arap saçları konur ve ara, ara karıştırılarak 10 dakika pişirilir. 1,5 su bardağı su ilavesi ile pişirmeye devam edilir, suyunu çektikten sonra kavrulması sağlanır. Tuz ve kırmızı biber atılıp karıştırılır. Yumurtalar kırılır ve hemen karıştırılır, tencerenin kapağı kapatılarak kısık ateşte yumurtaların pişmesi sağlanır. İstenirse süzme yoğurtla servis edilir.

