



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARAPSAÇI KAVURMASI (İZMİR)

- 1 demet arapsaçı
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 adet kuru soğan
- 1 yemek kaşığı salça
- 2 adet yumurta
- Bir miktar tuz
- Yarım çay bardağı su

Öncelikle iyice yıkayıp tozundan arındırdığımız bir demet arapsaçını ince ince doğrayacağız. İnce uç kısımlarının köklerine nazaran daha kalın doğranması gerekir, aksi halde uçların pişerken çabuk erir. Bu küçük püf noktasına dikkat ederek arapsaçını doğradıktan sonra artık pişirme kısmına geçebiliriz.

3 yemek kaşığı sıvı yağı pişirme tenceresine aldıktan sonra üzerine soğanları ekliyoruz. Soğanları hafif pembeleşinceye kadar kavurmamız gerekiyor. Eğer soğanların daha hızlı kavulmasını isterseniz bir miktar tuz ekleyerek kavurma sürecini hızlandırabilirsiniz. Soğanlar hafif pembeleştikten sonra 1 yemek kaşığı salçayı da üzerine ilave edeceğiz. Yaklaşık bir dakika kadar soğan ve salçayı birlikte kavurmamız gerekiyor.

Salça ve soğanlar kavrulduktan sonra önceden doğramış olduğumuz arapsaçını tencereye alacağız. İyice karıştırılabilmek adına önce yarısını koyup karıştırıp sonrasında geri kalanı ilave etmek daha pratik olacaktır. Bundan sonrasında tenceremiz kısık ateşte pişirmeye devam edecek.

Üzerine yarım çay bardağı su ve 1 tatlı kaşığı pul biberi de üzerine ekledikten sonra yemeğimizi tekrar karıştıracağız. Ardından 2 adet yumurtayı da ekleyerek tencerenin kapağını kapatıp, kısık ateşte pişmeye bırakacağız.

