



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ARAPSAÇI KAVURMASI

- 1 demet arapsaçı
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 tane kuru soğan
- 1 yemek kaşığı salça
- Tuz
- Yarım çay bardağı su
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 2 tane yumurta

Arapsaçını yıkadıktan sonra ince ince doğrayın.

İnce uç kısımları köklere oranla daha kalın doğrayın.

Sıvı yağı pişirme tenceresine aldıktan sonra üzerine soğanları ekleyin.

Soğanlar hafif pembeleşinceye kadar kavurun.

Soğanlar hafif pembeleştikten sonra 1 yemek kaşığı salçayı üzerine ilave edin.

Yaklaşık 1 dakika kadar soğan ve salçayı kavurun.

Soğan ve salça kavrulduktan sonra önceden doğramış olduğunuz arapsaçını tencereye alın. Tencerede kısık ateşte pişirmeye bırakın.

Üzerine yarım çay bardağı su ve 1 tatlı kaşığı pul biberi ekledikten sonra iyice karıştırın.

Ardından 2 tane yumurtayı da ekleyerek tencerenin kapağını kapatın, kısık ateşte pişmeye bırakın.

Arapsaçı kavurmanız servise hazır.

