



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ARAPSAÇI KAVURMASI

1 adet kuru soğan
1 sap pırasa
1 bağ arapsaçı
Yarım çay bardağı zeytinyağı
2-3 adet köy yumurtası
Yeteri Kadar tuz
Yeteri Kadar süzme yoğurt
Yeteri kadar pul biber
Yeteri kadar taze çekilmiş karabiber

Arapsaçını temizleyip yıkayın, soğan ve pırasayla birlikte ince ince kıyarak malzemenizi hazırlayın. Zeytinyağını tavada ısıtın, soğan ve pırasayı birlikte kavurun. Arapsaçını ekleyin, biraz tuz serpererek karıştırın, kapağını kapatın. Ateşi de kısarak kendi buharıyla bir süre yumuşamasını bekleyin. Ara sıra tahta kaşıkla karıştırmayı ihmal etmeyin. 10-15 dakika gibi bir sürede pişecektir. Eğer arapsaçı çok taze değilse yumuşaması daha uzun sürebilir, bu durumda bir çay bardağı kadar sıcak su ekleyip kapağını kapatın, suyu çekene kadar pişmesini bekleyin. Tadına bakarak kontrol ettikten sonra, piştiyse yumurtaları kırın.