



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BAĞLA OTU KAVURMASI (İZNİK BURSA)

İzник Belediyesi

1 Bađ Bağla Otu  
2 Adet Sođan  
1 Kaşık Salça  
1 Çay bardağı Zeytinyağı  
1 Çay Bardađı Pirinç  
Tuz  
Kırmızı Toz Biber

Sođanlar ayıklanarak küp şeklinde doğranır, tencerede zeytinyağı ile kısık ateşte kavrulur, bağla otları ıspanak doğrar gibi doğranır, kavrulmuş soğanlara salça, bağla otu, pirinç, tuz, kırmızı toz biber ilave edilerek kısık ateşte 15-20 dk. pişirilir, ılık olarak, yoğurt ile birlikte servis yapılır.

Not: Bağla Otu, İzник doğasında Nisan ayından itibaren kendiliğinden yetişen otlardan olan bağla otu yaygın olarak pişirilen ve sevilen ot çeşitlerindedir.

