



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİRİŞ OTU KAVURMASI

750 gram çiriş otu
1 adet kuru soğan
2 yemek kaşığı sıvı yağ
Tuz
Kırmızı pul biber

Çiriş otu yıkanır doğranır.
Bir tencereye yağ ilave edilir, doğranmış soğan yağda kavrulur.
Soğanlar kavrulunca tuz, kırmızı biber ve çiriş otu ilave edilir.
Tencerenin kapağı kapatılarak yumuşayınca kadar pişirilir.

Not: Çiriş otu yurdumuzun doğu bölgelerinde doğal olarak yetişen bir ottur. Bahar aylarında 15-20 gün gibi kısa bir süre içerisinde toplanır. Kavurması, böreği, çorbası, pilavı ve yumurtalı yapılabılır.

