



## ÇİRİŞLİ YUMURTA

1/2 kg çiriş otu  
1 büyük soğan  
2 yemek kaşığı tereyağı  
Tuz  
Yeterince karabiber  
Yeterince kırmızı biber  
3 adet yumurta

Çiriş otunun kök kısmında ki kahverengi kabuğunu sıyırın, güzelce bol suyla yıkayın, 1 parmak genişliğinde doğrayın. Soğanı küp küp kesin, tavada tereyağı ile birlikte hafifçe kavurun, üstüne çiriş otunu ve tuzu ekleyin, kapağı kapatıp kendi suyuyla kısık ateşte pişmeye bırakın. Piştikten sonra baharatlarını ekleyip suyunu tamamen çekene kadar kavurun. Üstüne yumurta kırıp veya yoğurtlayarak servis yapabilirsiniz.

