



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EGE OTLARI SALATASI

100 g cibes otu
100 g hindiba otu
100 g şevket-i bostan otu
100 g turp otu
2 adet havuç
3 adet domates
2 adet soğan
2 diş sarımsak
1 kahve fincanı pirinç
½ bardak portakal suyu
4 yemek kaşığı Ravika zeytinyağı
1 bardak su
Tuz

Bir tencere, hindiba, cibes, şevketi bostan ve turp otlarını haşlayın. Ayrı bir tavada zeytinyağını kızdırın ve doğramış olduğunuz soğanları 5 dakika soteleyip içine sarımsak, rendelenmiş havuç ve pirinç de ilave edip pirinçler kavruluncaya kadar karıştırmaya devam edin. Pirinçler kavrulunca içine doğranmış domates ve portakal suyunu da ilave edip 15 dakika orta ateşte pişirin. Pişen karışımı haşlanmış otlarla birlikte geniş bir kaba alıp üzerine zeytinyağını gezdirip servis edin.

