



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISIRGAN KAVURMASI

Nedim Atilla

1 demet ısırgan otu
1 küçük baş soğan
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Yarım limon
1 çay kaşığı kırmızı pul biber
Yarım çay kaşığı tuz

HAZIRLANIŞI:

Kalın saplarından ayırıp iyice yıkadığınız ısırgan yapraklarını kaynayan suya atıp çok az yumuşayınca kadar haşlayın. Süzgeçte süzün. İnce doğranmış soğanı zeytinyağında kavururken tuz ve ısırganı da atıp bir süre birlikte kavurun. Servis sırasında üzerine limon sıkıp pul biber serpin. (İstenirse ısırgan acı hindiba ile birlikte kavrulabilir.)