



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HOŞKIRAN KAVURMASI

Birsel Türkmen

1 demet hoşkiran (horoz ibiği otu)

1 adet kuru soğan

3 yemek kaşığı sıvı yağ

Tuz

Yoğurt

Kırmızı toz biber

Otlar yıkanıp, kaynar suda haşlanır. Suyu süzölüp doğranır. Yemeklik doğranmış soğanlar sıvı yağda pembeleştirilir. Doğranmış otlar da eklenip bir süre kavrulur. Tuzu ayarlanıp ocak kapatılır. Üzerine yoğurt dökülüp, sıvı yağda kızdırılan kırmızı toz biber gezdirilerek servis yapılır.