



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ISIRGANLI GÜVEÇ

Yarım kg ısırgan otu
Yarım kg tavuk kuşbaşı
1 baş kuru soğan
15-20 adet mantar
1 çorba kaşığı salça
1 çay bardağı zeytinyağı
1 çay bardağı su
Tuz ve karabiber

Toprak bir güveçte soğan ve yağ pembeleştirilir. Üzerine tavuk eti atılır. 10 dakika kavurduktan sonra doğranmış mantarlar atılır. Birkaç kez çevirdikten sonra salça ve yıkanmış, doğranmış ısırgan otları eklenir. Tuz ve karabiber atılır. En son sıcak su katılır. Güvecin kapağı kapatılır, kısık ateşte 45 dakika pişirilir.