



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISIRGANOTU KAVURMASI

- 1 demet ısırganotu
- 1 orta boy soğan
- 2 adet domates
- 2 kaşık domates
- 2 kaşık tereyağ
- 2 kaşık zeytinyağı
- 2 kaşık zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz karabiber

Isırganotlarını (mutlaka bir eldiven ya da poşet yardımıyla) bol suda 4-5 kez, duru suyu çıkana kadar yıkadıktan sonra kalın saplarından ayırıp irice doğrayın. Tencereye zeytinyağı ve tereyağını alın, ince ince doğradığınız soğanları ilave ederek soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun. Domateslerin kabuklarını soyup, küp küp doğrayın ve soğana ilave edin. Ara sıra karıştırarak sulanana kadar pişirmeye devam edin. Daha sonra doğramış olduğunuz ısırgan otlarını, tuz ve biberini de ilave edip tencerenin kapağını kapatın. Dibine tutmaması için ara ara karıştırarak yumuşayınca kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.