



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KALDIRIK OTU KAVURMASI (DÜZCE)

- 1 kg kaldırık otu
- 2 adet kuru soğan
- 5 diş sarımsak
- 2 çay bardağı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı biber salçası
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı tuz

Kaldırık otu ayıklanır ve yıkanır. Üstünü geçecek miktarda bol su ve bir miktar tuz ilave edilerek 15 dk. kadar haşlanır.

Süzülen kaldırık otu elle iyice sıkılarak bekletilir.

Bir tencerede sıvı yağ, ince kıyılmış soğan ve sarımsak pembeleşene kadar kavrulur, ardından salça ve kaldırık otu ilave edilerek kavurma işlemine devam edilir.

Üstüne karabiber, tuz, pul biber ve kekik ilave edilerek kısık ateşte 5 dk. daha pişirilir.

