



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARIŞIK OT KAVURMASI (İZMİR)

İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 demet kazayağı otu
1 demet gelincik otu
1 demet ısırgan otu
1 adet kuru soğan
½ su bardağı su
1-2 yemek kaşığı zeytinyağı
2-3 diş sarımsak
250 gyoğurt
Tuz, karabiber, pul biber (isteğe bağlı)

Otları yıkayın ve sert yapraklarını ayıklayıp 2-3 cm boyunda doğrayınTencereye 1-2 yemek kaşığı zeytinyağı koyun ve rendelenmiş kuru soğanı pembeleştirinÜzerine ayıklanmış ve yıkanmış otları ekleyip kavurunAra ara karıştırarak 5-6 dakika kavurduktan sonra tuz, karabiber ve yarım su bardağı sıcak su ekleyip kısık ateşte 15-20 dakika pişirinServis tabağına alınarak sade olarak , üzerine yumurta kırılarak ya da üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek servis edilebilir.

