



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KARIŞIK OT KAVURMASI (İZMİR)

750 gram karışık ot (arapsaçı, ebegümeci, yabancı pırasa, ısırgan, pazı, arapsaçı, tarakotu, kazan karası, iğnelik, labada, kerevizotu)

2 adet kuru soğan

1 çay bardağı zeytinyağı

1 adet domates

1 çay kaşığı tuz

Tüm otları ayıklayıp iyice yıkadıktan sonra iri iri doğrayın.

Soğanı yemeklik doğrayıp arapsaçı, yabancı pırasa, ebegümeci ile birlikte zeytinyağında bir süre kavurun.

Ardından diğer otları ekleyip alt üst ederek kısık ateşte kavurun.

Yemeği ocaktan almaya yakın domates ve tuz ekleyip yüksek ateşte 10-15 dakika daha kavurun.

Yoğurtla birlikte soğuk servis edin.

