



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARIŞIK OT KAVURMASI (MANİSA)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

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

2 baş soğan

1 çay bardağı zeytinyağı

½ domates

1 çay kaşığı tuz

Tüm otlar ayıklanıp iyice yıkandıktan sonra büyük parçalar halinde doğranır. Küçük küp küp doğranan soğan, arapsaçı, yabancı pırasa, ebegümeci ile birlikte zeytinyağda bir süre kavrulur. Sonra diğer tüm otlar eklenip alt üst edilerek önce kısık ateşte; sonuna doğru domates, tuz eklenip harlı ateşte 10-15 dakika kavrulur. Soğuk servis yapılır. Yanına yoğurt önerilir.