



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAZAYAĞI OTU KAVURMASI (BODRUM MUĞLA)

Bodrum Belediyesi

- 1 demet kazayağı otu
- 1 soğan
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı pul biber (isteğe bağlı)
- 250 g yoğurt
- 2 - 3 diş sarımsak

Otları yıkadıktan sonra ince doğrayın.

Soğanları küp şeklinde doğrayın ve tavada hafif kızdırılmış zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavurun.

Otları tavaya ekleyin. Ara ara karıştırarak ortalama 5 - 6 dakika kavurduktan sonra tuz, karabiber ve pul biberi ilave ederek kısık ateşte 2 dakika daha kavurun.

Not: Dilerseniz sarımsaklı yoğurt ile servis edebilirsiniz. Sıcak veya soğuk tüketebilirsiniz. Ot kavurmasını sade tüketebileceğiniz gibi, en son aşamada üzerine yumurta kırarak da pişirebilirsiniz.

