



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KURU BİBERLİ OT KAVURMASI

Yarım demet ıspanak  
1 demet gelincik  
1 demet ebeğümeci  
Yarım demet ısırgan otu  
5 adet taze soğan  
1 tutam tuz  
6 adet kuru biber  
50 gr margarin  
1 tutam kara biber

Otları yıkayıp doğruyoruz. Kurutulmuş biberleri kaynar suda 4-5 dakika ıslatıp yumuşamalarını sağlıyoruz. sana yağın tencereye koyup doğradığımız taze soğanları yağda biraz çeviriyoruz. Ardından suyunu süzdüğümüz kuru biberleri ekliyoruz. 1-2 dakika kavurup doğranmış otları ilave ediyoruz. Tuz ve karabiberi de kattıktan sonra kapağını kapatıp kısık ateşte kendi suyuyla pişiriyoruz. Dilerseniz sarımsaklı yoğurtla da servis yapabilirsiniz.

