



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 yağını 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.

