



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OT KAVURMASI (FETHİYE MUĞLA)

<https://www.infethiye.net>

Fethiye ve yöresinde birçok yabancı ot yemek yapılmak üzere kullanılır. Bu otlardan bazıları: Kıyışak, labada, korman, cavırotu, ebeğümeci, turpotu, çimkişak, nünü, inek memesi, ecibici, devetabanı, eşek turpu, gayazak, kokulu ottur. Bu otlar sıvıyağda soğan ile kavrulur, doğranmış otlar tencerenin içine konarak kavrulur. Tuz, salça ve toz biber ilave edilerek servise sunulur.

© lezzetler.com tarif no:122430 • adı:Ot Kavurması (Fethiye Muğla) • gönderen:şafak güneş • indirme tarihi:03.04.2025 - 19:42