



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OTLU YUMURTA (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

- 1 kg Karakavruk veya Güneyik Otu
- 2 Adet Orta Boy Kuru Soğan
- 4 Adet Yumurta
- 1 Çorba Kaşığı Sıvı Yağ
- 2 Çorba Kaşığı Tereyağı
- 1 Tatlı Kaşığı Karabiber
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Su Bardağı Su

Karakavruk veya Güneyik temizlenerek saplarının kalın kısmı ayrılır. Sapları haşlanır, yumuşayınca suyu süzülür. Yaprakları ve haşlanan sapları ince ince doğranır. Daha sonra tencereye tereyağı, sıvı yağ, ince doğranmış soğan ve tuz ilave edilerek soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Üzerine otlar dökülür, içine yumurta kırılıp karıştırılır. Bir çay bardağı su dökülüp pişmeye bırakılır. Piştikten sonra servis tabağına alınarak sarımsaklı yoğurt eşliğinde üzerine karabiber ve nane serpilerek servis yapılır.

Not: Mevsimine göre özellikle ilkbaharda ovalarda yetişen kalgan, toklu başı, sirken gibi otlarla da yapılabilir. İsteğe bağlı olarak bulgurla da pişirilir.

