



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEPE KUŞU OTU SALATASI (MALATYA)

Malatya Valiliği

500 gr pepe kuşu otu  
1 yemek kaşığı erik ekşisi  
Biraz zeytinyağı  
Kırmızı pul biber  
Tuz

Pepe kuşu otu, baharın başlangıcında yeşeren ilk otlardandır. Mayhoş bir tadı vardır. Tere otuna benzer. Bu ot, tanıyanlar tarafından toplanmalıdır.

Bahçelerden toplanan pepe kuşunu ayıklayın, yıkayın ve doğrayın. Bir kaba alın.

Üzerine erik ekşisi, tuz, zeytinyağı, pul biber koyup karıştırarak servis yapın.

Not: Bulgur pilavı veya ekmekle yiyin. Pepe kuşu, ara öğün yiyeceği olarak da hazırlanır. Otlar kartlaşıp çiçek açınca da hayvan yemi olarak kullanılır.