



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAKIZ MURCU (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER

Karabiber

Tuz

1/2 kg. sakız murcu (Çitlenbik ağacının taze sürgünleri)

2 yemek kaşığı tereyağı

1 adet soğan

4 adet yumurta

YAPILIŞI

Sakız murcu yıkanır, doğranır, haşlanıp süzülür ve bir kenara alınır. Tavada yağ eritilerek doğranmış soğan ilave edilerek kavrulur. Üzerine sakız murcu ve çırpılmış yumurtalar dökülerek pişirilir. Daha sonra tuz ve karabiber serpilerek servis edilir.