



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARMAŞIK OTU KAVURMASI

2 bağ sarmaşık otu
2 orta boy kuru soğan
4 adet yumurta
2 dilim bayat ekmek içi
100 gr sana klasik
1 çay kaşığı tuz
yarım çay kaşığı karabiber

Sarmaşık otlarının sapları sert yere gelinceye kadar taze yerlerinden 3-4 cm lik boylarda kırılır. Yıkanır ve süzülür.

İnce doğranan soğanlar sanayağında hafif kavrulur, sarmaşıklar eklenir, sarmaşıklar yumuşayınca kadar kavrulmaya devam edilir. Ufalanmış bayat ekmekler eklenir karıştırılır.

Üzerine yumurtalar kırılır, tuz ve karabiber ilave edilir karıştırılır. Yumurtalar pişince kavurmamız hazır hale gelir.