



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI ACI OT (MUĞLA)

1 bağ acı ot
1 adet kuru soğan
3-4 adet taze soğanın yeşil kısımları
2 adet yumurta
Sıvı yağ
Tuz
Pul biber
Karabiber

Önce acı otları bol suyla yıkıyoruz. Sonra en ucundan başlayarak elimizle kırıyoruz. Sapına geldiğimizde çıt diye kırılmayan kart kısımları atıyoruz. Ardından soğanları doğrayıp soteliyoruz. Soğanların rengi dönünce acı otları ekliyoruz. Kısık ateşte iyice yumuşayana kadar, arada bir tahta kaşıkla karıştırarak pişiriyoruz. Ancak çok sık karıştırmamaya çalışıyoruz. Piştikten sonra tuz, iki yumurta, pul biber ve karabiber ekliyoruz. Yumurtalar pişince altını kapatıyoruz.

