



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTALI ARAPSAÇI KAVURMASI (İZMİR)

Deniz Adıgüzel

- 1 demet Arapsaçı
- Tuz
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 adet yumurta
- 1 adet kuru soğan
- 1 yemek kaşığı salça

Öncelikle tavaya zeytinyağı alınır ve ardından ince doğranmış soğan eklenir. Tuz da eklenerek kavrulur.

Tuz daha çabuk kavrulmasını sağlayacaktır.

Soğan pembeleştikten sonra doğranmış Arapsaçları da eklenerek karıştırılır ki altta kalıp yanmaması sağlansın.

Bu arada ocağın altı da kısık ateşe alınır.

Kapağı kapatılır ve kısık ateşte pişmesi beklenir.

Piştikten sonra pul biberini de atıp yumurtası ilave edilerek karıştırılır, ardından ocak kapatılır.
