



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI EGE OTLARI SALATASI

- ½ demet cibes otu
- ½ demet ısırgan otu
- 4 5 dal taze sarımsak
- 4 5 taze soğan (yeşil kısımları)
- 5 6 dal arapsaçı
- 5 6 dal turp otu
- 3 adet Keskinöğlü yumurta
- Tuz
- Karabiber
- 2 yemek kaşığı Ravika zeytinyağı

Taze sarımsak ve taze soğanın yeşil kısımlarını ince ince doğrayın. Otları doğrayın. Yumurtaları bir kaseenin içinde çirpin. Tavaya zeytinyağını koyun ve doğramış olduğunuz otları kavurun. Taze sarımsak ve taze soğanı ekleyin. Çirpilmiş yumurtayı da ekleyerek karıştırın. Son olarak tuz ve karabiber ilave edin ve servis edin.

