



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTALI ISIRGANOTU KAVURMASI

1 bağ ısırganotu
2 adet orta boy kuru soğan ya da 4-5 adet taze soğan
2 adet yumurta
4 yemek kaşığı sıvı yağ
Tuz

Isırganotlarını mutlaka plastik eldiven giyerek bol suda yıkayalım. İyice yıkadığımız otumuzu derin bir kapta sirkeli suda 5 dakika kadar bekletelim. Tavamıza sıvı yağımızı koyalım ve küp küp doğradığımız soğanlarımızı ilave edip kısık ateşte pişirmeye başlayalım. Suyunu süzdüğümüz ısırganotumuzu iri iri doğrayalım ve şeffaflaşan soğanlarımızın üstüne koyalım ve kısık ateşte kavurmaya devam edelim. Otumuz hafif suyunu saldıgı sırada tuzunu ilave edelim. Isırganotu suyunu çektiğinde yumurtalarımızı kırıp ilave edelim ve karıştıralım.

