



## YUMURTALI SARMAŞIK OTU (ÇEŞME İZMİR)

Reşat Akbaykal

2 santim arayla kesilir ve yıkanır. Bir tavaya alınarak zeytinyağında az bir şey kavrulur. Kavurduğumuz otun üzerine kaynar su ilave edilir. Bu yolla sarmaşık otunu yumuşatmış oluruz. Yumuşattığımız otun üzerine 1 adet kuru kırmızı biber kesilir. Sonra üzerine yumurta kırılır ve pişirilir.

