



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI SİLCEN KAVURMASI (MUĞLA)

Muğla Valiliği

500 gr. silcen
2 adet kuru soğan
2 adet yumurta
½ yemek kaşığı toz kırmızı biber
1 çay bardağı zeytinyağı
Tuz

Silcenin taze kısımları alınıp sert kısımları atılmak suretiyle ayıklanır, yıkanır. Bir tencerede su kaynatılır. Silcenler, kaynayan suya atılarak hafif diriliği gidecek şekilde haşlanır, süzülür ve doğranır. Çiğden de pişirilebilmektedir. Ayrı bir tavada yağ ısıtılır. Doğranan soğanlar kızgın yağa atılarak solana kadar kavrulur. Silcenler eklenir. Beş-on dakika daha kavrulup tuz, yumurta ve toz kırmızı biber eklenir. Yumurtalar pişince ocaktan alınır. Servis ederken sıcak ikram edilir.

Not: Silcen, böğürtlenlerin, kavak ağaçlarının olduğu yerlerde, ormanlık alanlarda yetişen, başka yörelerde diken ucu olarak bilinen bir tür dikenli sarmaşıktır. Bitkinin bahar ayında verdiği filizlerin uç kısımları toplanır, yöre insanı tarafından pazarlarda satılır. Yoğurt ve toz kırmızı biberli sosla yoğurtlaması, bulgurlu, yumurtalı ya da yumurtasız kavurması yapılır.

