



## ZEYTİNYAĞLI ÇAĞLA (ALAÇATI İZMİR)

Alaçatı Ot Festivali 2013

1 Çay Bardağı Zeytinyağı  
1 Kilo Çağla  
4 Adet Soğan  
1 Adet Domates (Kabuğu Soyulmuş)  
1 Demet Dereotu  
1 Adet Küp Şeker  
Yarım Litre Şu  
Tuz  
Kırmızı Toz Biber  
Yoğurt

Çağlaları iyice yıkayıp çekirdeklerini çıkarın.

Isıtılan tencereye zeytinyağını ilave edin biaz kızdırdıktan sonra çağlaları ilave ederek orta ateşte 5 dakika süreyle sote edin.

Sote edilen çağlalara soğan, domates, dere otu ilave ederek karıştırın. Tuz, kırmızı toz biber ve bir kesme şekeri ilave ettikten sonra pişmeye bırakın.

Yemeği ocaktan alıp soğumaya bırakın. Tabağa alınan yemeği dere otuyla süsleyip, yanına bir kaşık yoğurtla servise sunun.

