



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI ISIRGANOTU

- 1 demet ısırganotu
- 1 adet kuru soğan
- 1 diş sarımsak
- 5 orba kaşığı zeytinyağı
- 1 ay kaşığı pul biber
- 1 ay kaşığı tuz

Yıkanmış ısırganotu kaynayan suya atılır. 2-3 dakika sonra sudan alılır, süzgece çıkarılır. Tencereye zeytinyağı konulur. İnce kıyılmış soğan ve sarımsak atılır, pembeleştirilir. Üzerine ısırganotu, tuz ve pul biber ilave edilir. 10 dakika kavurulur, ateşten alınır. Ilık olarak servise sunulur.