

Sirken Otu Kavurması

Toplam 38 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~220 kcal

Açılış 5/10

Sirken otu kavurması yabani yeşilliği soğan ve yumurtayla tavada pişiren, Ege ve İç Anadolu'da bilinen sade bir ot yemeğidir.

Malzemeler

Yemek için

- 700 gr Sirken otu
- 1 adet Kuru soğan
- 3 adet Yumurta
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 0.5 çay kaşığı Pul biber

Servis için

- 1 su bardağı Yoğurt
- 1 diş Sarımsak

Yapılışı

- Sirken otunu ayıklayıp birkaç kez yıkayın.
- Otu kaynar suda 5 dakika haşlayın.
- Haşlanan otu süzüp sıkıca iri doğrayın.
- Soğanı ince doğrayıp zeytinyağında 6 dakika kavurun.
- Sirken otunu tavaya ekleyip 5 dakika çevirin.
- Yumurtaları kırıp tavaya dökün, tuz, karabiber ve pul biberle 3 dakika pişirin.
- Sarımsakla yoğurtla sıcak veya ılımlı servis edin.

PÜF NOKTASI

Otu haşladıktan sonra iyice sıkıca kavurmanın süslenmesini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Sarımsaklı yoğurt ve mısır ekmeğiyle servis edin.

Alerjenler

Yumurta

Süt