

Ciporta

Malzemeler

- 1 tutam semiz otu
- 1 tutam dere otu
- 1 tutam maydanoz
- 1 tutam arap saci
- 1 tutam ebegumeci
- 1 tutam gelincik
- 1 tutam kaz ayagi
- 1 tutam radika
- 1 tutam yaban pirasasi
- 1 tutam taze sogan
- 1 tutam sirken otu
- 1 adet girit kabagi
- 2 adet taze patates
- 1 adet kuru sogan
- 3 adet sivri biber
- 6 adet domates
- 3 dis sarimsak
- 1 yemek kasigi salca
- 1 cay bardagi zeytinyagi

Yapilisi

Birer tutam semiz otu, dere otu, maydanoz, arap saci, ebegumeci, gelincik, kaz ayagi, radika, yaban pirasasi, taze sogan ve sirken otu ayiklanip dogranir. Yesillikler harmanlanir ve taze patatesler soyulur. Ayiklanan otlar yikanip suda bekletilir. 1 kuru sogan irice dogranir ve zeytinyaginda kavurulur. Uzerine bir yemek kasigi salca koyulup, suda bekletilen yesillikler patatesler, dogranan girit kabagi ve sivri biberler eklenir pisirilmeye baslanir. Dogranan 6 domates yesilliklerin uzerine dokulur, ve tuz serpilir. Pisen yemek sogumasi icin servis tabagina alinir.

Ciporta sunuma hazirdir...