

Isirgan Kavurmasi

Malzemeler

1 bag isirgan otu
1 orta boy sogan
2 adet domates
2 kasik tereyagi
2 kasik zeytinyagi
Tuz, pul biber

Yapilisi

Isirgan otlarini bol suda 4-5 kez, duru suyu cikana kadar yikadiktan sonra kalin saplarindan ayirip irice dograyin.

Tencereye zeytinyagi ve tere yagini alin, ince ince dogradiginiz soganlari ilave ederek soganlar pembelesinceye kadar iyice kavurun.

Domateslerin kabuklarini soyup, kup kup dograyin ve sogana ilave edin. Ara sira karistirarak sulanana kadar pisirmeye devam edin.

Daha sonra dogramis oldugunuz isirgan otlarini, tuz ve biberini de ilave edip tencerenin kapagini kapatın. Dibine tutmaması için ara ara karistirarak yumusayincaya kadar pisirin. Sıcak olarak servis yapın.AFIYET OLSUN:)