

Otlu Pancar Kavurmasi

Malzemeler

2 orta boy pancar ve saplari

1 kase arapsaci

1 bag turp otu

1 bag tatli radika

1 dal taze sarimsak

3 yumurta

Yarim su bardagi zeytinyagi

1 yemek kasigi seker

Tuz

Karabiber

Yapilisi

Tum otlar yikanip temizlenir. Once pancar kokleri soyulur ve kup halinde dogranir.

Zeytinyaginda 1 yemek kasigi seker ile kapak kapali olacak sekilde pisirilir. Suyunu

birakip yumusadiginda kapak acilir ve uzerine ilk olarak arap saci konulur. Arap saci

yumusayinca sirasiyla diger otlar tencereye eklenir ve kavrulur. Uzerine ince kiyilmis

taze sarimsak eklenir ve sarimsagin kokusu cikana kadar daha kavrulur. Kavrulan malzeme

firin kabina yayilir ve uzerine yumurta kirilip, yumurtalarin beyazi pisinceye kadar 200

derece firinda tutulur.