Hakkâri siyabo kavurması

4 kişilik

Malzemeler

1 kg	Siyabo otu
500 g	Kuzu kuşbaşı
200 g	Soğan 1¾ adet
200 g	Yumurta 4 adet
92,1 g	Ayçiçek yağı ½ su bardağı
10 g	Tuz ½ yemek kaşığı
5 g	Pul biber 1 yemek kaşığı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Siyabo otunu yıkayıp ayıklayın; kökleri ve sararmış, sertleşmiş yaprakları ayırın. İnce şeritler halinde kesip yaklaşık 5 dakika haşlayın, süzün ve hemen soğutun. **5 dk**
2. Geniş bir tavada yağı ısıtıp doğranmış soğanı kavurun.
3. Süzüp hafifçe sıktığınız siyabo otunu ekleyip kavurun.
4. Kavrulmuş eti, tuzu ve pul biberi ekleyip karıştırarak kavurmaya devam edin.
5. Yumurtaları kırıp karıştırarak hafif nemli kalacak kıvamda pişirin. Sıcak ya da ılık servis edin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Resmî Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni sayı 232, başvuru no C2026/000221 (Yüksekova Ticaret ve Sanayi Odası)
tatname.com/tr/tarif/hakkari-siyabo-kavurmasi