



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EBEGÜMECİLİ SULAÇ (KARAMAN)

1 kg ebeğümeci
1 su bardağı pirinç
200 gram kıyma
2 adet soğan
2 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı kırmızı biber
1 çorba kaşığı salça
2 çorba kaşığı margarin

Ayıklanıp yıkanmış ebeğümeci otu küçük küçük doğranır. Bir tencerede önce kıyma kavrulur. Sonra küçük doğranmış soğanlar ve margarin ilave edilir. Hazırlanmış ebeğümeci otu eklenir ve kendi suyu ile 10 dakika pişer. Pişen karışıma pirinç ilave ederek bir litre su ile 15-20 dakika pişirilir. Arzuya göre limonla veya yoğurt ile servis yapılır.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 15.11.2015