



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖMEÇ (EBEGÜMECİ) (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER

1 kg. kömeç
4 orta boy soğan
1/2 su bardağı zeytinyağı
1 yemek kaşığı bulgur
1 tatlı kaşığı toz biber
1 çay kaşığı şeker
Tuz

YAPILIŞI

Kömeç ayıklanıp yıkanır. Suyu süzülür. Diğer tarafta soğanlar halka halka doğranır. Soğanlar saratılıp kırmızı toz biber, zeytinyağı, bulgur ve tuz tencereye konularak susuz, çok hafif ateşte pişirilir. Ilık veya soğuk servis edilir.