



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI EBEGÜMECİ

1 kg. ebegümeci
1 kahve fincanı pirinç
yarım su bardağı zeytinyağı
3 adet soğan
1 su bardağı kaynar su
tuz

Ebegümeciyi bol suda yıkayıp suyunu süzüp doğrayın. Bir tencereye koyduğunuz yağın yarısını kızdırıp, ince ince kıydığınız soğanları kavurun. Buna ebegümeci katıp birlikte 3-4 dakika daha kavrulduktan sonra pirinci ve kaynar suyu, yağın kalanını tuzu ilave edip bir güzel pişirin. Soğuduktan sonra servis yapın.