



## ACEBEK (ADANA)

Fevziye Sürmeli

1 kg taze börülce  
300 gram kuşbaşı koyun eti  
1 baş soğan  
3 adet doğranmış domates  
1 çay kaşığı biber salçası  
1 tutam toz tarçın  
Zeytinyağı  
Et suyu ya da su  
Tuz  
Karabiber

Börülceyi temizleyin. Bir tencereye zeytinyağı ile rendelenmiş soğanı koyun ve kavurun. Soğanların rengi dönünce biber salçası ile eti ekleyin ve kavurmaya devam edin. Etler kızarıncaya domatesleri de ekleyin. Tarçını serpin. Birkaç defa karıştırdıktan sonra börülceyi de ekleyin. Tencerenin yarısına kadar et suyu ya da su ekleyin. Kapağını kapatıp, kısık ateşte yavaş yavaş pişirin. Börülce pişince tuzunu serpin. Bir taşım kaynatıp tencereyi ateşten alın.

