



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EBEGÜMECİ KAVURMASI (AYDIN)

<https://imamkoy.com>

Topladığımız veya satın aldığımız ebegümeçleri tahta üzerinde ince bir şekilde kıyılır. Pırsada aynı şekilde kıyılır daha sonra tavaya (divan) zeytin yağı konur. ısınan yağ içersine önce kıyılan pırsalar, daha sonra da ebegümeçi konur. üzerine kırmızı renk biberi ve tuz ilave edilir. eğer acılı tercih edilirse yazdan kurutulan fındık biberden bir tane veya yarım doğranabilir kısık ateşte pişirip, pişmesine az bir zaman kala üzerine yumurta kırılır yumurta dağıtılmadan ebegümeçinin üzerine yayılır. eğer yumurtalı tercih edilmezse kese yoğurdunu ezerek üzerine dökebilirsiniz.