



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EBEGÜMECİ KAVURMASI (AYDIN)

Aydın İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 bağ ebegümeci

1 soğan

Tuz

Kırmızı biber

Yarım çay bardağı zeytinyağı.

Ebegümeci yapraklarından ayıklandıktan ve doğrandıktan sonra yarım tencere kaynamış suda haşlanır. ayrı bir tavada soğan pembeleşinceye kadar kavrulduktan sonra ebegümeci soğanın üzerine ilave edilerek kısık ateşte kavurmaya devam edilir. Pişmek üzere iken biber ve tuz atıldıktan sonra sıcak olarak servis yapılır. Tercihe göre yoğurtlu, yumurtalı da olabilir.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 13.12.2023