



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EBEGÜMECİ KAVURMASI (MİLAS MUĞLA)

Gülden Sökeliolu

- 2 bağ ebegümeci
- 1 bağ arapsacı
- 1 bağ kazayağı(kazyak)
- 1 baş kurusoğan
- 1 yemek kaşığı toz kırmızıbiber
- 1 çay bardağı zeytinyağı

Yıkamış ve temizlenmiş ebegümeci, arapsacı ve kazayağı ince ince doğranır. Tavaya zeytinyağı konulur, soğan doğranır ve kavrulur. Üzerine doğranmış otlar konulur ve karıştırılır. Tavadaki malzemenin içine toz kırmızıbiber veya kurutulmuş kırmızı biber de atılabilir. Tavanın içindeki malzeme pişme kıvamına geldiği zaman ocaktan alınır ve sofraya servis yapılır.

