



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EBEGÜMECİ KAVURMASI

<https://www.milasbilgi.com>

Pazardan alınan veya ovadan toplanan ebegümeci önce güzelce yıkanır. Taşını-toprağını iyice bıraksın diye içi su dolu bir kabın içinde bir süre bekletilir. Sudan çıkarılan ebegümeci(kaba-gaba: yerli dilde bu şekilde adlandırıldığı da olur) otları suyunu bırakması(sırkıtması) için yine bir süre bekletilir. Sonra saplarının bir kısmı(kalın tarafı) kesilerek, ot doğrama tahtası üzerinde veya yastıgeç(yufka açılan tahta) üzerinde ince ince doğranır. Ocağın üzerindeki tavanın içine biraz zeytinyağı konur. Yağ kızgınlaşınca, içine kuru soğan doğranır. Kızan yağın içinde bu soğan karıştırılarak çığlığının gitmesi sağlanır. Doğranan ebegümeci, tavanın içine atılır ve karıştırılmaya başlanır. Ebegümeci hafiften yumuşamaya başlayınca, fazla bekletmeden hafif çığden pişmesi sağlanınca ocaktan alınır ve servis yapılır.

Acı sevenler için, bu pişirme sırasında, içine kurutulmuş küçük (kırmızı)acı biber doğranabilir. Bu, ebegümecini acılı hale getirir. Ebegümeci kavurması çok lezzetli olur. Yoğurtla yemesi çok nefistir. Soğanla yenilmesi ise farklı bir lezzet duygusu ve tatmini yaratır. Turşuyla yenmesi de ayrı bir damak tadı ve lezzettir. Kabuğu soyulmuş ve dilimler halinde kesilmiş acı veya tatlı yumru haldeki turbun da bu yöresel yemeğin yanında yenilmesi ayrı bir lezzet kaynağıdır. Acıyı sevenlerde acı biberleri bunun yanında iştahla yiyebilirler.