EBEGÜMECİ KAVURMASI

1 kg ebegümeci
2 adet orta boy kuru soğan
10-15 adet kurutulmuş acı biber
1 çorba kaşığı salça (isteğe bağlı kullanılmayabilir)
1 çay bardağı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı tuz

Ebegümeciler yıkanır, suyu süzülür,ince doğranır. Tencereye sıvı yağ konur, ısınınca ince doğranmış soğanlar atılır. Soğan yumuşayınca salça, kısa süre sonra ebegümeci ve kuru acı biber atılır. Ara sıra karıştırarak ebegümeci solana kadar pişirilir. En son tuz katılır, gerekirse 1 çay bardağı kadar su eklenebilir. Ebegümeci tam pişince ateşten alınır. Sıcak olarak sofraya getirilir.

© lezzetler.com tarif no:10521 • adı:Ebegümeci Kavurması • gönderen:nedret • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:15