



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EBEGÜMECİ KAVURMASI

- 1 bağ ebegümeçi
- 1 soğan
- 2 domates
- 2 kaşık tereyağı
- 2 kaşık zeytinyağı
- Tuz
- Pul biber

Ebegümeçinizi bol bol iyice temiz su görene kadar yıkayın ve ince ince doğrayın.

Aynı şekilde soğanlarınızı da incecik doğradıktan sonra tencereye tereyağı ve zeytinyağını döküp, soğanları pembeleşinceye kadar çevirin.

Domateslerin kabuklarını soyun, küp şeklinde doğrayın ve soğanlara ekleyin.

Ebegümeçinizi bu karışıma döküp tuzunu ve biberini de koyun ve kapağı kapalı şekilde yumuşayınca kadar bekleyin.

Yemeğin altı tutmaması için sık sık kontrol edip karıştırın.

Piştikten sonra dileğinize göre sıcak ya da soğuk servis edin.

Yemeğiniz çok sulu olursa içine bir miktar bulgur ya da pirinç de ekleyebilirsiniz.

