



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EBEGÜMECİ KAVURMASI

1.5 kg ebeğümeci
4 adet iri soğan
5 yemek kaşığı tereyağı
1 su bardağı et suyu
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
250 g yoğurt
3 diş sarımsak

Ebeğümeciler yıkanıp ayıklanır, kendi suyunda haşlanır.
İnce doğranmış soğan tencerede yağla kavrulur.
Az tuz ilavesiyle yağ kalıncaya kadar kavurmaya devam edilir.
Et suyu eklenerek hafif ateşte suyu çekene kadar pişirilir.
Karabiber atılarak karıştırılır ve ateşten alınır.
Sarımsaklı yoğurtla servise alınır.
