



## EBEGÜMECİ KAVURMASI (SAMSUN)

Samsun Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Ebegümeci 1 Kg.  
Tereyağı 1 Yemek kaşığı (1 Çay bardağı)  
Kuru soğan 1 Orta boy  
Yumurta 1 Adet  
Tuz

Ebegümeci temizlenip yıkanır. Doğranır. Kaynayan suya konularak haşlanır. Pişince süzülür. Kuru soğan doğranıp tereyağında kavrulur. Haşlanıp süzölmüş ebegümeci ve tuz kavrulmuş soğana katılarak karıştırılır. Üstüne yumurta kırılır. Yumurtalar pişince ateşten alınır.

