



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EBEGÜMECİ MANCARI (SAKARYA)

Gülşen Yıldız

Ebegümece mancarı 1 Kilogram
Soğan 1 Baş
Salça 2 Yemek kaşığı
Pirinç veya bulgur 1 Çay bardağı
Tuz 1 Tatlı kaşığı
Su 5 Su bardağı

Yıkayıp temizlenen ebegümece kısık ateşte suyu çekilene kadar haşlanır. Ayrı bir yerde yapılan yağ, soğan ve salça kavrulur. Ebegümece mancarı ile birleştirilir, suyu ilave edilir, bulgur veya pirinç atılır. Pişinceye kadar kaynatılır.

