



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EBEGÜMECİ SALATASI (KOCAELİ)

Kocaeli Büyükşehir Belediyesi

Ebegümeçi 1 demet  
Tere 1 demet  
Roka 1 demet  
Maydanoz ½ demet  
Sarımsak 1 adet  
Taze soğan 3 sap  
Kırmızı soğan 1 adet  
Fındık turp 1 adet  
Siyah zeytin 10 adet  
Çeri domates 10 adet  
Zeytinyağı 2 yemek kaşığı  
Tuz 1 tatlı kaşığı  
Ktır ekmeç ½ kase  
Limon 2 adet

Ebegümeçleri temizlenir, tuzlu ve sirkeli suda 30 dakika bekletilir. Ayrı bir kaptaki diğer yeşillikler yıkanır, sirkede bekletilir.

Ebegümeçi yaprakları sirkeli sudan çıkarılır, üzerine piyaz soğanı doğranır, tuz ile ovalayarak sertliği alınır. Diğer tüm malzemelerle birlikte bir kabın içinde harmanlanır, limon suyu ve zeytinyağı sosu gezdirilerek servis edilir.

