



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EBEGÜMECİLİ LEPE (ADANA)

250 gram ebegümeci (yöresel adı kömeç)
1 su bardağı pilavlık bulgur
1 yemek kaşığı biber salçası
1 küçük kuru soğan
Karabiber
Sıra baharatı (mutlaka konulmalı)
Tuz
1- 2 yemek kaşığı sıvı yağ

Ebegümeci ayıklanır, yıkanır ve doğranır
Tavaya sıvı yağ konur, ısınca soğan eklenir ve pembeleştirilir.
Baharatlar, tuz ve biber salça eklenerek kavurmaya devam edilir.
Ebe gümeci konulur, pişene kadar kavrulur.
Kaynar su ile pilavlık bulgur eklenerek ateş kısılır.
Pişirirken arada bir karıştırılarak bulgurun hamurlaşması sağlanır.
Suyunu tamamen çekince ateşten alınır ve dinlenmeye bırakılır.
Sıcak olarak servis edilir.

