



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EBEGÜMEÇLİ YERELMASI

Yer elması 5 adet 500 gr
Portakal 1 adet
Limon 1 adet
Sarımsak 4 diş
Kuru soğan 1 adet
Zeytinyağı 3 yemek
kaşığı 42 ml
Ebegümeci 10 yaprak
Kurutulmuş elma 1 avuç
Tuz 2 çay kaşığı 10 gr
Şeker 1 çay kaşığı 5 gr
Su 1 çay bardağı 120 ml

Yer elmalarının kabuklarını soyun.

Ufak olanlarını bütün olarak bırakın, büyük olanları birkaç parçaya bölün.

Kararmamaları için limonlu suda bekletin, soğanlarının ve sarımsakların kabuklarını soyun.

Kurutulmuş elmaları ılık suda bekletin. Tencereye tüm malzemeleri koyun.

Portakal suyunu ve 1 çay bardağı suyu ekleyin. Tuz, şeker ve sızma zeytinyağını koyun.

Ocağın altını orta ateşte açın.

Su kaynayıncaya altını kısın, ebegümecini ve elmaları koyun 15 dk pişirmeye bırakın.

