



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ EBEGÜMECİ (DÜDÜKLÜ)

2000 gram ebegümeci
250 gram kuzu döşü
35 gram pirinç (1/2 kahve fincanı)
110 gram sadeyağ, yada margarin (5 1/2 çorba kaşığı)
250 gram soğan (3 orta)
1/2 kahve fincanı tuzsuz domates salçası
1 kahve fincanı su
Tuz

Düdüklü tencereye; 5,5 silme çorba kaşığı sadeyağ, yada margarin, küçük doğranmış 3 orta soğan, 250 gram kuşbaşı doğranmış kuzu eti yada döşü koyarak, etler hafif bir renk alıncaya kadar aşağı yukarı 10 dakika, arada bir karıştırarak kavurmalı, sonra bunları;1 kahve fincanı su içinde eritilmiş yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası, kök kısımları kesilerek yaprakları tekrar ayıklanmış, bol suda yıkanmış ve iyice süzölmüş 2000 gram ebegümeci, yarım çorba kaşığı tuz ile, taşları ayıklanmış yarım kahve fincanı da pirinç koyarak düdüklü tencerenin kapağını kapatmalıdır.

Sonra ateşin kuvvetini sonuna kadar artırarak, düdük yukarıya doğru oynayıp da bol buhar ve ıslık gibi sesler çıkarmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere ebegümeci, yarı yarıya azaltılmış ateşte 30 dakika pişirmeli ve ateşten alarak buharını boşalttıktan sonra servis yapılmalıdır.