ETLİ EBEGÜMECİ

Kullanılacak malzeme (4 kişi İçin):
1/2 kilo koyun eti veya süt danası eti,
2 kilo ebegümeci,
1 baş soğan,
1 kahve fincanı domates salçası,
2 kahve kasığı margarin yağı,
1 kahve fincanı zeytinyağı,
1 bardak et suyu,
yeteri kadar tuz ve karabiber (isteyenler kırmızı biber koyabilirler).

Yapımı: Eti ya kıymalı veya fındık iriliğinde parçalara doğramalı. Ebegümeci yapraklarını saplarından koparıp ayırdıktan sonra tuzlu suya atıp bura. da iki saat kadar bırakmalı. Ebegümeclyi tuzlu sudan çıkardıktan sonra bol akarsuda beş - altı defa yıkamalı. Sonra iyice süzmeli. Sonra bir kuşaneye koyup kendi suyuyla karıştırarak hafifçe haşlamalı. Ebegümeci yaprakları börttürüldükten son. ra et suyunu dökmeli ve kaynamaya bırakmalı. Beri yanda bir tencereye zeytinyağıyle margarin yağını koyup ısıtmalı. Yağ kız. maya başlarken içine rendelenmiş soğanı atmalı. Soğanları karıştırarak kavurmalı. Bunlar pembeleşirken içlerine kıymayı veya fındık iriliğinde parçalara doğranmış eti katmalı. Tahta kaşıkla karıştırarak eti kızartmalı. Tuzunu ve biberini serptikten sonra bir fincan ılık suda eritilmiş domates salçasını katmalı. Karıştırarak iki taşım kaynatmalı.
Salça biraz koyulaşınca kaynamakta olan ebegümeciyi bunların üzerine boşaltmalı. Tencerenin ağzını örtmeli, sebze ve et iyice pişinceye kadar tencereyi ateşte tutmalı.
Bu yemeği fazla sulu sevmeyenler tencerenin ağzını açarak pişirmelidirler. Bu yemeği daha sulu yemek isteyenler ise gerekirse yeteri kadar et suyu veya normal su katabilirler.

© lezzetler.com tarif no:12850 • adı:ETLİ EBEGÜMECİ • gönderen:DARI • indirme tarihi:23.05.2024 - 08:34