



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ EBEGÜMECİ

1,5 kg. ebeğümeci
3 çorba kaşığı tepeleme margarin
300 gr. kuzu kuşbaşı
2 orta boy ince kıyılmış soğan
yarım kahve fincanı pirinç
tuz
karabiber
3,5 bardak et suyu veya su

Ebeğümecileri iyice yıkadıktan sonra kaynar suda 4-5 dakika haşlayıp çıkarın ve soğuk su altında soğutun. Suyunu sıkarak tabağa alın. Pirinci ayıklayıp ıslatın, yağı bir tencerede kızdırın, etleri katın ve suyunu bırakıp çekinceye ve pembeleşinceye kadar 8-10 dakika süreyle kavurun, ardından soğanı ilave edin. 3 dakika daha kavurun, su ve tuzunu koyup yarım saat pişirin. Ebeğümeci ile pirinci ilave ettikten sonra 5 dakika daha pişirin.
