



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KARNIKARALI EBEGÜMECİ (KOCAELİ)

Kocaeli Büyükşehir Belediyesi

Börülce 1 su bardağı  
Ebegümece ½ kilogram  
Zeytinyağı 1 su bardağı  
Kırmızıbiber (kapyra) 2 adet  
Soğan 1 adet, orta boy  
Tuz 1 çay kaşığı  
Domates 1 adet, orta boy  
Biber salçası 1 çorba kaşığı  
Kırmızıbiber 1 çay kaşığı  
Su 1 kilogram  
Karabiber 1 çay kaşığı

Bir Gün önceden suda beklettiğimiz börülceleri 1 lt suda haşlıyoruz. Haşlanan börülceleri ayrı bir kaba alıyoruz. İyice yıkanan ebegümece otunu, börülcelerin olduğu kaba doğruyoruz. Bu karışıma yarım lt su ve yağ ilave edip kaynatıyoruz.

Ayrı bir tavada kavruşan soğan ve salçayı bu karışıma ekliyoruz. Yaklaşık 20 dk. pişirdikten sonra bir kaba servise sunuyoruz. Arzuya göre, sarımsaklı yoğurt ile servis edilir.

Not: İsteğe göre kıymalı olarak da yapılabilir. Bu durumda 500 gram kıyma kullanılır ve kıyma soğanla birlikte kavrulur. Daha sonra aynı işlemlere devam edilir.

