



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI EBEGÜMECİ

- 100 gr kıyma
- 2 demet ebegümeci
- 2 adet soğan
- 1 yemek kaşığı margarin
- 2 yemek kaşığı pirinç
- 2 adet domates
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Ebegümecinin yapraklarını saplarından kopartın. İyice yıkayıp soğuk suda bekletin. Zar şeklinde doğradığınız soğanları yağda pembeleştirin. Kıymayı içine atın tuzunu, karabiberini kontrol edin. Üzerine ebegümeçlerini ilave edin. Pirinçleri yıkayın yemeye tuz atar gibi pirinçleri serpin domateslerin kabuklarını soyun ufak ufak doğrayarak ebegümecine ekleyin hepsini birlikte 20 dakika pirinçler yumuşayana kadar pişirin.

