



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI EBEGÜMECİ

<https://www.elele.com.tr>

100 g dana kıyma
2 demet ebeğümeci
1 soğan
Yarım çay bardağı zeytinyağı
2 yemek kaşığı pirinç
2 domates
Tuz
Karabiber

Ebegümecinin yapraklarını ayıklayıp soğuk suyla yıkayın. Zeytinyağını ısıtın. Kıymayı rengi dönene kadar kavurun. Üzerine yemeklik doğradığınız soğan, tuz ve karabiberi ilave edip kavurmaya devam edin. Soğanlar piştikten sonra kabuğunu soyup küp doğradığınız domatesleri, ebeğümeci yapraklarını ve pirinci ilave edin. Kısık ateşte pirinçler yumuşayana kadar yaklaşık 15 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.

