



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖMEÇ KAVURMASI (ŞANLIURFA)

<https://www.urfaurfa.com>

1 Kg Ebegümeci
2 adet Kuru Soğan
1 tatlı kaşığı Biber Salçası
1 çay bardağı Zeytinyağ
Tuz
Kırmızı Biber

İnce ince çentilmiş soğanlar zeytinyağında hafifçe pembeleştirilir. İçine biber salçası katılarak öldürülür. Tuz ve sonra da ince ince doğranmış ebegümeci eklenir. Ateş kısılır. Kavrulmaya devam edilir. En son kırmızı biber eklenir. Soğuk servis yapılır. Limon ve nane ile süslenir.