



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖMEÇLİ LEPE (ADANA)

Fatma Arslantaş

Yarım su bardağı pilavlık bulgur
1 adet beyaz soğan
1 demet ebe gömeci
2 su bardağı sıcak su
1 tatlı kaşığı tuz
2 yemek kaşığı tereyağı

Yarım su bardağı bulgur, bir baş soğan ve kömeçle yağda kavrulur.
Daha sonra iki su bardağı sıcak su eklenir ve suyunu çekene kadar kısık ateşte pişirilir.
Ilımlıya başlayınca sarımsaklı yoğurt dökülür ve üzerinde kızdırılmış tereyağı gezdirilir.

Not: Kömeç yerine ıspanak, acebek ve bakla da kullanılabilir.
