



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖMEÇLİ AŞ (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER

1 kg. kömeç (ebegümeci)
1 çay bardağı su
1 çay bardağı bulgur
1 yemek kaşığı toz biber
4 orta boy soğan
1 çay bardağı zeytinyağı
Tuz

YAPILIŞI

Soğan ince doğranıp pembeleşinceye kadar zeytinyağında kavruluro Üstüne yıkanmış ve doğranmış kömeç, bulgur, biber, tuz ve su ilave edilir. Bulgur suyunu çekip yumuşayınca kadar orta ateşte, sonra kısık ateşte pişirilir.