



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KUŞBAŞI ETLİ EBEGÜMECİ

2 kg ebegümeci  
3 çorba kaşığı sadeyağ  
2,5 çorba kaşığı margarin  
150 gr kuzu döşü  
1/2 kahve fincanı pirinç  
2 soğan (büyük)  
4 bardak su ya da etsuyu  
2 domates (büyük) veya 1/2 kahve fincanı salça  
1/2 çorba kaşığı tuz

Bir tencereye sadeyağ, margarin, küçük doğranmış soğanla, kuşbaşı doğranmış, döş tarafından kuzu eti konularak arada bir karıştırılmak suretiyle yarım saat sivrulur. Etlere, kabukları ve çekirdekleri çıkarılmış, küçük küçük doğranmış domatesler (domates yoksa salçası) ve 5 dakika sonra da sıcak su veya sıcak et suyu ile tuz ilâve edilerek orta ısıdaki ateşte 50 - 60 dakika pişirilir. Etlere pişmesine yakın, sapları ayıklanarak yalnız yaprakları kalmış ebegümeciler bol suyla 5 - 6 defa yıkandıktan sonra pirinçle birlikte et tenceresine atılır. Tencere, yarım saat yeniden pişirilerek indirilir ve servis yapılır.