



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KUŞBAŞI ETLİ EBEGÜMECİ

Bir tencereye beş çorba kaşığı tereyağı, küçük kesilmiş 2 baş soğan, döş tarafından kuşbaşı 200 gram,,kuzu eti koyarak, et ve soğanlar suyunu salıp ta tekrar çekinceye kadar sık sık karıştırın ve yarım saat kadar böylece kavurun. Sonra kavrulmuş etin üzerine soyulmuş ve küçük doğranmış 2 büyük domates veya yarım fincan tuzsuz salça, beş dakika sonra da 4 bardak su ile yarım çorba kaşığı tuz, katarak, hafif ateşte etleri bir saat kadar pişmeye bırakın. Etler pişmeye yüz tutunca, yaprak kısımları koparılmış, ayıklanmış ve iyice yıkanmış iki kilo ebegümeci ile, ayıklanmış ve yıkanmış yarım kahve fincanı pirinç katarak, ebegümeci iyice pişmiş bir hal alana kadar 40 dakika kadar pişirin.
