



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇLİ EBEGÜMECİ

1 demet ebegümeci
1 adet patates (küp küp doğranmış)
1 adet havuç (küp küp doğranmış)
2 adet kuru soğan (yemeklik doğranmış)
2 yemek kaşığı pirinç
Yarım limonun suyu
2 yemek kaşığı sıvıyağ
1 çay kaşığı tozşeker
Tuz

Ebegümecini yıkayıp, tıpkı ıspanak gibi iri parçalar halinde doğrayın. Tencerenin içine sıvıyağla birlikte soğanları koyun ve ateşin üzerine oturtun. Havucu, patatesi ve pirinci ekleyip, 2-3 dakika kavurun. Ebegümecini ilave edip, 2 bardak ılık suyu üzerine aktarın. Bu arada tuz, toz şeker ve limon suyunu da katıp, 25 dakika kadar pişirin. Ilık veya soğuk olarak servis yapabilirsiniz.
