



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SADEYAĞLI EBEGÜMECİ

1 kg ebeğümeci
2,5 bardak etsuyu ya da su
1 soğan
1 kahve fincanı pirinç
4 çorba kaşığı margarin
1 çorba kaşığı salça
250 gr kuşbaşı kuzu eti
tuz
karabiber

Ayıklanmış yıkanmış ebeğümeci kaynar suya atılıp 4 - 5 dakika haşlanır. Sonra suyu süzülüp üzerine soğuk su dökülüp, sıkılarak bir kaba alınır. Bir tencereye yağ koyulup kızdırılır. Etler ilâve edilir ve et saldığı suyu çekip pembeleşinceye kadar kavrulduktan sonra, yarım kahve fincanı suda eritilmiş salça, tuz, soyulmuş bütün haldeki soğan, et suyu ya da su ilâve edilir. Kapağı kapatılır. Etler yumuşayınca kadar 30 - 35 dakika pişirildikten sonra ebeğümeci ve pirinç ilâve edilir. Orta ateşte 40 -45 dakika daha pişirilip indirilir. Sıcak sıcak servis yapılır.