



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI EBEGÜMECİ (KOCAELİ)

Kocaeli Büyükşehir Belediyesi

Ebegümeci 1 kilogram
Tuz 1 çay kaşığı
Soğan 2 adet
Salça 1 çorba kaşığı
Kırmızıbiber 1 çay kaşığı
Su 1 kilogram
Pirinç/bulgur 1 su bardağı
Zeytinyağı 1 çay bardağı
Karabiber 1 çay kaşığı

Ebegümeci otu iyice yıkanarak doğranır. 1 su bardağı su ile haşlanır. Haşlandıktan sonra başka bir kaba alınır. Bu arada tavada kuşbaşı doğranmış soğan, salça, tuz ve kırmızıbiber 1 bardak sıvı yağ eşliğinde kavrulur. Kavurma işlemi soğanlar pembeleşinceye dek sürer. Ebegümeci su ve yağ ile kaynarken, karışıma kavru lan soğan ve salça ile pirinç veya bulgur eklenir. Yaklaşık 30 dakika piştikten sonra bir kaba alınır ve servise sunulur. Arzu edenler yoğurt (tercihen sarımsaklı) ilave edebilir.

Not: İsteğe göre kıymalı olarak da yapılabilir. Bu durumda 500 gram kıyma soğanla birlikte kavrulur. Daha sonra aynı işlemlere devam edilir.

