



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI EBEGÜMECİ

<https://yemek.name>

1 demet ebegümeci
2 adet kuru soğan
2 adet domates
1 su bardağı su
1 çay bardağı zeytinyağı
2 tatlı kaşığı şeker
Tuz

Soğanlar doğranıp, zeytinyağında pembeleştirilir.
Şeker ve tuz ilave edilir.
Temizlenen ebegümeci tencereye konulur.
Püre haline getirilen domatesler ve su ilave edilir.
Kısık ateşte yirmi dakika kadar pişirilip, soğuk servis edilir.

