



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI EBEGÜMECİ

THY Skylife

1 kg ebegümeci
70 gr zeytinyağı
1 diş sarımsak
1 adet kuru soğan
1 adet sarı biber
1 adet kırmızı biber
50 gr pirinç
1 su bardağı su
1 çay kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tuz

Ebegümeci otlar yıkanıp doğranır. Tencerede zeytinyağı kızdırılıp ince doğranmış sarımsak ve soğan kavrulur. Ebegümeci, sarı ve kırmızı biberler, yıkanmış pirinç, 1 su bardağı su, tuz ve şeker tencereye alınarak ağır ateşte 20 - 30 dakika pişirilir. Soğuk olarak servis edilir.