EBEGÜMECİ KAVURMASI

Malzemeler ; 4 kişi için

1 Kg EbeGümeci

2 adet Kuru Soğan

1 tatlı kaşığı Biber Salçası

1 çay bardağı Zeytinyağ

Tuz, Kırmızı Biber

Yapılışı:

İnce ince çentilmiş soğanlar zeytinyağında hafifçe pembeleştirilir. İçine biber salçası katılarak öldürülür. Tuz ve sonra da ince ince doğranmış ebegümeci eklenir. Ateş kısılır. Kavrulmaya devam edilir. En son kırmızı biber eklenir.

Soğuk Servis yapılır. Limon ve Nane ile süslenir.

Afiyet olsun......