Yumurtalı kömeç kavurması

1 kişilik · 25 dk

Malzemeler

10 g	Sadeyağ ¾ yemek kaşığı
50 g	Ebegümeci
120 g	Yumurta 2½ adet
100 g	Soğan 1 adet
2 g	Karabiber ¾ çay kaşığı
5 g	Pul biber 1 yemek kaşığı
3 g	Tuz ½ çay kaşığı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Soğanı ince kıyın, yağın yarısıyla tavada pembeleşene kadar kavurun.
2. Ayıklayıp temizlediğiniz ebegümecini soğanın üstüne ekleyin; pul biber, tuz ve karabiberi serpip ebegümeci yumuşayana dek karıştırın.
3. Yumurtayı bir kasede çırpın. Başka bir tavada kalan yağı ısıtıp yumurtayı kayganak yapın, ebegümecin üzerine yayın.

Son hâli: 1 Kasım 2026
ŞURKAV, Dünyanın En Eski Mutfağı Şanlıurfa Yemek Kitabı (2014)
tatname.com/tr/tarif/yumurtali-komec-kavurmasi-surkav