



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI LÜBYE (BÖRÜLCE) (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

750 gr. taze lübye
1 çay bardağı zeytinyağı
750 gr. domates
1 adet kırmızı biber
Tuz
2 orta boy soğan

İnce doğranmış soğan zeytinyağında öldürülür. Üzerine ayıklanmış kesilip yıkanmış lübyeler eklenir, hafif sararıncaya kadar yağda döndürülür. Kabukları soyulmuş domatesler ufak ufak doğranarak tuz ve biber ilavesiyle hafif ateşte yumuşayınca kadar pişirme işlemi devam eder. Soğuk servis edilir.