



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI ZILK SAPI (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER 4 Kişilik

1 demet zilk (pazı)
su bardağı zeytinyağı
1-2 baş soğan
1 yemek kaşığı biber salçası Toz biber
1 tatlı kaşığı kimyon
Tuz

YAPILIŞI

Zilkın yaprakları kopararak sapsarı soyulur ve yıkanır. Bir santim uzunluğunda doğranıp suda haşlanır. Haşlanan sapsarı bir süzgece konulup iyice süzülür. Ayrı bir tencerede, küçük doğranmış soğanlar zeytinyağında öldürülür. Tuz, biber ve zilk sapsarı ilave edilerek 3 dk. kavrulur. Soğuk servis yapılır.