



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAŞARLI ZILBIT (ZONGULDAK)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

1000 gr zılbit  
120 gr tereyağı  
60 gr rendelenmiş taze kaşar  
3-4 yumurta  
200 gr soğan  
Tuz  
Karabiber

Zılbitin kökleri ve katı kısımları bıçakla kesilerek iki cm kalınlığında doğranır. Toplanan zılbitlerin üzerini örtecek kadar su konur ve tencerede pişirilir. Haşlanan zılbitler ılıyınca avuçların içine alınarak ve sıkılarak başka bir kaba alınır. Soğanlar yemeklik olarak doğranır ve bir tencerede tereyağı ile soğan kavrulur. Zılbitler eklenir pişinceye kadar kavrulur. Yumurta kırılır ve birkaç dakika daha karıştırılarak pişirilir. Yeterince tuz ve karabiber katılır. Fırın kabına alınız ve üstüne kaşarı serpiştirip 180 derece fırında üstü kızarana kadar pişirin.

