



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PASTIRMALI VE SUCUKLU ZILBIT

Milli Eğitim Bakanlığı

1 kg zılbit kökü
150 gram pastırma
150 gram sucuk
4-5 adet soğan
1 su bardağı zeytinyağı
6 adet yumurta
1 yemek kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kimyon
Sirke

Zılbit kökleri bıçakla kazınarak temizlenir, bol suyla yıkanıp sirkeli suda 10 dakika bekletilir; tekrar yıkanıp küçük küçük doğranır.

Üzerini geçecek kadar su ve tuz ilave edilerek haşlanır.

Haşlanan zılbitler süzülerek avuç içinde suyu gidinceye kadar sıkılır.

Bol yağda soğanla birlikte zılbitler kavrulur.

Doğranmış pastırma ve sucuk, karabiber, kimyon eklenerek kavurmaya devam edilir.

Bir kaba kırılan yumurtalar kavranan zılbita ilave edilerek karıştırılıp pişince ateşten alınır.

İsteğe göre göz yumurta şeklinde de yapılır.

Sıcak olarak servis edilir.

