



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜLBİYE (AKŞEHİR KONYA)

1 kg dana eti
Yarım kg arpacık soğan
1 çorba kaşığı salça
2 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı et suyu
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
Maydanoz

Et kuşbaşından büyük doğranır ve haşlanır. Sonra süzgece çıkarılır. Tencereye tereyağı konur, eriyince arpacık soğanlar atılır. Tencerenin kapağı kapatılır. Kısık ateşte, hiç karıştırmadan yarım saat pişirilir. Sonra salça katılır birkaç dakika çevrilir. Et, tuz, karabiber ve et suyu ilave edilir. Kapaklı olarak 15 dakika kadar pişirilir. Üzerine maydanoz serperek sofraya getirilir.

[ML® Sülbiye için tıklayın](#)[ML® Akşehir Tatlısı için tıklayın](#)

