



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜLÜBÜ PİYAZI (ALANYA ANTALYA)

<http://alanya.bel.tr>

1/2 kg kuru ülbü (kuru börölce)
1,5 çay bardağı zeytinyağı
2 adet limon veya yarım çay bardağı sirke
1/2 demet maydanoz
1/2 demet dereotu
4 orta boy soğan
1 tatlı kaşığı tuz

Yıkayıp temizlenen ve 2-3 saat ıslatılan ülbüleri haşlanmak için yeterli su ilavesi ile tencerede bir süre kaynatılarak pişirilir.

Ülbüleri kaynama esnasında oluşan köpük kısmı (kefi) alınmalıdır. Haşlanan ülbüleri suyu süzülerek geniş bir kaba alınır.

İnce doğranmış soğan tuz ile ovularak haşlanan ülbünün üzerine eklenir.

İnce ince kıyılan maydanoz ve dereotu, zeytinyağı, tercihe göre sirke veya limon suyu da ülbüleri eklenerek karıştırılır. Servis yapılır.

Not: Haşlanan ülbüleri ocaktan almadan 2-3 dakika önce üzerine 1 limonun suyu ilave edilirse ülbüleri kararmaz bembeyaz kalır. Haşlanan ülbüleri eklenecek olan limon malzeme listesindeki limona ilavedir. Malzeme listesindeki 2 limon piyazda kullanılacaktır. Tercihe göre limon kullanılacaksa limon miktarı, sirke kullanılacaksa sirke miktarı artırılabilir.

