



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTALI ZILBIT (ZONGULDAK)

Zılbit
100 gr. margarin
3-4 yumurta
2 baş soğan
50 gr. kıyma

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 yağ ile soğan kavrulur sonra kıyması ilave edilir bir süre daha kavrulduktan sonra diğer kap içinde sıkılmış zılbitler kavru lan soğan ve kıyma tenceresinin içine konulur birkaç dakika daha kavrulduktan sonra içine yumurta kırılır karıştırılır yeterince tuz ve karabiber katılır. Yumurtalar pişince sıcak servis yapılır.