ZABRANALI (SAMSUN)

Samsun Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Kuşbaşı dana eti 1/2 Kg.
Kuru soğan 1 Adet orta boy
Salça 1 Yemek kaşığı
Kavrulmuş mısır unu 2 Yemek kaşığı
Tereyağı 1 Yemek kaşığı
Et- Su- bulyon 1 Adet
Maydanoz 1 Demet
İç ceviz 100 Gr.
Zabrana (sarı çiçek) 1,5 tatlı kaşığı
Sarımsak 4 Diş
Karabiber1 Tatlı kaşığı
Kinzi 2 Tatlı kaşığı
Dereotu 1 tutam

Kuşbaşı doğranmış et bir tencereye konulur. Suyunu salıp çekinceye kadar kavrulur. Diğer taraftan ayrı bir tencereye tereyağı, içerisine küçük doğranmış soğan konulur ve kavrulur. Bir yemek kaşığı salça ilave edilerek karıştırılır. Daha sonra kavrulan et ilave edilerek karıştırılır. 6 su bardağı su, küçük bir demet maydanoz ve et-su (bulyon) ilave edilir. Et pişinceye kadar kaynatılır. Eti pişince maydanoz demeti yemeğin içinden alınır. İçerisine dövülmüş sarımsak eklenir. Ceviz ile çiçek yağı çıkıncaya kadar dövülür. Yemeğin suyu ile sulandırılarak yavaş yavaş ilave edilir. Daha sonra 2 yemek kaşığı kavrulmuş mısır unu azar azar eklenir ve karıştırılır. İçine kinzi, karabiber, dereotu eklenir. Bir taşım kaynadıktan sonra yemek ocaktan alınır. Sıcak servis yapılır.