



ZEYTİNYAĞLI ZILK SAPI (HATAY)

Hatay Valiliği
Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri
Dr. Kadriye ŞAHİN

2 bağ zılk (paız)
3 orta boy soğan
1 su bardağı zeytinyağı
2 kaşık biber salçası
Pul biber
Tuz

Zılkın yaprak kısmı kesilerek sapları temizlenir. Yaklaşık 1 cm uzunluğunda kesilir ve pişene kadar haşlanır. Soğanlar ince doğranır ve salça ile birlikte zeytinyağında kavrulur. Zılk sapı hiç su kalmayacak şekilde sıkılır ve kavrulmuş soğana eklenir. Yeteri kadar kavrulduktan sonra, arzu eden kimyon ekleyebilir. Üzerine hafif pul biber serpilerek servis edilir.

