



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZILBIT KAVURMASI

Hatice Yavuz Okay

1 kg zılbit
1 adet soğan
Yarım kangal sucuk
1 yemek kaşığı salça
Kimyon (Arzuya göre)
Karabiber (Arzuya göre)
Maydanoz (Arzuya göre)
Tuz

Güzelce soyulup yıkanan zılbit kökleri, düdüklü tencerede 30 dakika haşlanır.

Sonrasında süzgece konularak süzülmesi sağlanır.

Bol kuru soğan yayvan bir tencerede zeytinyağında pembeleşene kadar kavrulur. Daha sonra küp küp doğranmış sucuklar ve salça ilave edilerek kavurmaya devam edilir.

Süzülen zılbitler, tuz ve baharatlar da tencereye eklenir, 10 dakika kadar tüm malzemenin birbiriyle karışması sağlanır.

Arzu edilirse ocaktan almadan önce kıyılmış maydanoz ilavesi de yemeğin lezzetine lezzet katar.

Zılbit kavurması pirinç pilavı eşliğinde nefis olur.
