



## ZILBIT TAVA (SİNOP)

Millî Eğitim Bakanlığı

- 1 demet zılbit
- 1 demet yeşil soğan
- 2 yemek kaşığı kuru nane
- 3 yumurta
- 1,5 yemek kaşığı mısır unu
- 1 yemek kaşığı un
- 1 çay kaşığı tuz
- ½ çay bardağı sıvı yağ

Zılbitler ince doğranır, bol suda 30 dakika haşlanır ve süzülür.  
Geniş bir kaba konularak; içine kıyılmış soğan, mısır unu, tuz, nane, yumurta, eklenip iyice karıştırılır.  
Az yağ konulan tavaya bu bulamaç dökülür.  
Arkalı-önlü kızartılır, sıcakken dilimlenir ve servis edilir.

