



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZÜLBİYE (BERGAMA İZMİR)

<https://www.aksam.com.tr>

Un, nişasta, şeker ve maya ile geceden hazırladığımız hamuru sahur vaktine kadar kabarması için kazanda bekletiyoruz.

Daha sonra halka şeklinde biçim verilen hamurları kızgın yağda kızartıyoruz.

Kızartma işlemi bittikten sonra bu halkalar demir bir çubuğa geçirilerek bitkisel boyanın içine atılıyor.

Kırmızı bir renge kavuşan tatlıyı daha sonra şerbet kazanına atıp tüketime hazır hale getiriyoruz.

Not: Zülbiye, Bergama ilçesinde sadece Ramazan aylarında hazırlanıyor.

