



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZÜLBIYE (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 kg Arpacık Soğan
1 kg Haşlanmış Kuzu Eti veya Tavuk Eti
1 Çorba Kaşığı Domates Salçası
1 Tatlı Kaşığı Biber Salçası
1 Çorba Kaşığı Tereyağı
Karabiber
Tuz
Yeterli Miktarda Su

Arpacık soğanlar, soyulduktan sonra, bütün halde tencerenin içine konular ve üzerine bir parmak geçecek kadar su dökülerek kaynatılır. Ayrı bir kap içinde kuzu eti haşlanır. Haşlanmış soğanın suyu süzülmeden haşlanmış kuzu eti eklenerek karıştırılır. Bir kaşık tereyağında biber ve domates salçası kavrulularak karışıma dökülür. 10 dakika kadar tencerede kaynadıktan sonra ocaktan alınarak dinlenmeye bırakılır. Dinlendirilen yemeğin üzerine karabiber ekilerek servis yapılır.

Soğanın Cücüğü: Dağda iki çoban akşam ay ışığında, ovaya bakarak hayal kurarlar. Biri sorar: - Zengin olsan ne yerdin? Öteki: - Soğanın cücüğünü ya sen ne yerdin? - Bana bir şey gomodun ki!

