



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZÜLBİYE (KARAMAN)

Karaman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

MALZEMELER:

Et (yağlı eğey tarafından) ½ kg.

Soğan ufağı (Göver) 1 kg.

Yağ 3 kaşık

Domates (veya 1 kaşık salça) 4 adet

Tuz 1 tatlı kaşığı

Kırmızı toz biber 1 çay kaşığı

YAPILIŞI:

Et yıkanır. Haşlanır. Soğanlar ufaksa bütün olarak, büyükse dörde bölünerek etin üzerine konur. Yağ, salça veya domates, biber ve tuzu ilave edilir. Çok hafif ateşte suyunu çekene kadar pişirilir.

NOT: İstenirse etle beraber bir avuç nohut ilave edilir ve pişirilir.