



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZÜRBİYE (AFYONKARAHİSAR)

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

1 kg kuşbaşı dana eti
Yarım kg arpacık soğan
Yeterince su
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı domates salçası
1 çorba kaşığı biber salçası
2 su bardağı et suyu
Tuz
Karabiber

Eti düdüklü tencereye alın ve üzerini geçecek kadar su ile 1 tatlı kaşığı tuz ekleyip pişmeye bırakın. Önce harlı, buharı çıktıktan sonra kısık ateşte 30 dakika daha pişirin ve ocaktan alın. Arpacık soğanları temizleyip üzerini geçecek kadar suda yarı yumuşayana dek pişirin. Tavaya aldığınız tereyağını eritin ve salçaları ekleyip birkaç kez çevirin. Pişen etin suyunu süzün ve tencereye aktarın. Üzerine eti, suyunu süzdüğünüz arpacık soğanları ve et suyunu ekleyin. Salçalı sos, tuz ve karabiberi katıp, 10 dakika daha pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

