

Afyon Zürbiye

Toplam 110 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 55 dk

5 kişilik

Orta

~480 kcal

Açlık bar 10/10

Zürbiye, kuşbaşı eti arpacık soğan, nohut, salça ve baharatla aynı tencerede pişiren Afyonkarahisar soğan yemeğidir.

Malzemeler

- 700 gr Dana kuşbaşı
- 600 gr Arpacık soğan
- 1 su bardağı Haşlanmış nohut
- 2 yemek kaşığı Domates salçası
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 3 su bardağı Sıcak su
- 1 çay kaşığı Kimyon
- 1 çay kaşığı Pul biber
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. Dana kuşbaşıyi tencerede zeytinyağıyla 3 dakika mühürleyin.
2. Arpacık soğanları ekleyip 7 dakika pembeleşene kadar çevirin.
3. Domates salçası, kimyon, pul biber, tuz ve karabiberi tencereye katın.
4. Sıcak suyu ekleyip eti 35 dakika kısık ateşte pişirin.
5. Haşlanmış nohudu ekleyip 10 dakika daha kaynatın.
6. Et yumuşayınca tencereyi 8 dakika dinlendirin.
7. Zürbiyeyi arpacık soğanları ezilmeden derin tabakta servis edin.

PÜF NOKTASI

Arpacık soğanları bütün bırakarak uzun pişerken dağlımadarı tatlı et suyunu vermesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında sade pirinç pilav ve yoğurt koyup sulu kıvamıyla servis edin.