

Isparta Zülbiye

Toplam 90 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 65 dk

6 kişilik

Orta

~430 kcal

Açlık bar 8/10

Zülbiye, arpacık soğan haşlanmış kuzu eti, salça ve tereyağıyla pişiren Isparta'nın sade et yemeğidir.

Malzemeler

- 1 kg Arpacık soğan
- 700 gr Haşlanmış kuzu eti
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 1 tatlı kaşığı Biber salçası
- 3 su bardağı Su
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

- Arpacık soğanların kabuklarını soyup bütün bırakın.
- Soğanları tencereye alıp üstünü bir parmak geçecek suyla 20 dakika haşlayın.
- Kuzu etini iri lokmalar halinde ayırın.
- Tereyağında domates salçası ve biber salçasını 2 dakika kavurun.
- Kuzu eti, salça, yağ, tuz ve karabiberi soğan tenceresine ekleyin.
- Zülbiyeyi 12 dakika kısık ateşte kaynatın soğanlar parçalanmasın diye karıştırmayın.

PÜF NOKTASI

Soğanları bütün bırakın yemeğin suyu bulanıklaşmaz ve soğanlar dağılmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Karabiber serpip bulgur pilav ve yoğurtla servis edin.

Alerjenler

Süt