



لوباء بالزيتون

Zeytinyağlı Börülce



1 كيلو غرام لوباء
1 عدد بصل جاف
2 عدد فلفل حار
ثلاث ربع كوب ما
1 ملعقة حلو فلفل
0.1 ملعقة حلو ما
1 كوب ماء من م
2 عدد مربعات س

- # يغسل لوباء، ويصفى ماءها، ويقطع رأسها وينقسم على حسب كبرها إلى ٢ أو ٣ أجزاء
- # يقطع البصل للبياز أو للأكل
- # يوضع لوباء والبصل والملح في وعاء محفورة ويمزج لوباء حتى يختلف اللون
- # يوضع زيت الزيتون على القدر عندما يسخن في الحرارة المتوسطة يوضع مقطوع الفلفل رقيق والصلصة ويقلب عدة مرات
- # يضاف لوباء الممزوج على الفلفل ويُشوي ٤ - ٣ دقائق بالخلط
- # يوضع عليها مربعات سكر، يضاف مياه ساخنة، يغلق غطاء القدر ويطبخ في الحرارة المنخفضة ٤٠ - ٣٥ دقائق
- # حسب الرغبة تقدم خدمة بدفء أو بارد

ملاحظة : يستهلك زيت الزيتون بالدافئ في منطقة بحر ايجه