



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAYIRTURPLU ELMALI ÇAVŞIR PÜRESİ

850 g çavşır (kabukları soyulup, 0,5 cm kalınlığında dilimlenmiş)

30 g (2 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı

250 g ekşi elma (kabukları soyulup, çekirdekli bölümleri çıkarıldıktan sonra, 0,5 cm kalınlığında dilimlenmiş)

25 cl. (1 su bardağı) tuzsuz tavuk (ya da sebze) suyu

1 çorba kaşığı bayırturpu rendesi

bir tutam beyazbiber (taze çekilmiş)

Tereyağının yarısını kalın dipti bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturttarak, tereyağını eritin. Eriyince çavşır dilimleri ve elma dilimlerini koyup, tavuk (ya da sebze) suyunu ekleyerek tencerenin kapağını kapatın ve karışımı çavşır dilimleri yumuşayınca kadar (30 - 35 dakika) pişirin.

Tencereyi ateşten alıp, içindekileri suyuyla birlikte mutfak değirmeninden geçirerek püre haline getirin. Püreyi bir tencereye aktarın, tencereyi orta ateşe oturttarak, püreyi ısıtın. Isınınca kalan tereyağı, bayırturpu rendesi ve beyazbiberi katıp, iyice karıştırdıktan sonra, tencereyi ateşten alın. Bayırturplu elmalı çavşır püresini bir servis tabağına aktarın, bekletmeden servis yapın.

Not: Çavşır (çavşır da denir) maydanozgiller ailesinden bir bitkidir. Ülkemizde özellikle Doğu Anadolu Bölgesi'nde sebze olarak kullanılır.