



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BUHARDA PİŞMİŞ KIRMIZI TURP VE HAVUÇ

500 g kırmızı turp (kabukları soyulup, ince şeritler halinde doğranmış)
15 cl. (2/3 su bardağı) elma sirkesi
1/2 tatlı kaşığı kekik
2 defne yaprağı
2 tane karabiber (iri kırılmış)
1 küçük havuç (kazınıp, ince şeritler halinde doğranmış)
1 taze soğan (ayıklanıp, ince şeritler halinde doğranmış)
bir tutam tuz
1/2 tatlı kaşığı ayçiçek yağı

Sirke, kekik, defne yaprakları ve karabiberleri küçük bir tencereye koyup, 10 cl (1/2 su bardağından biraz az) su ekleyerek, karıştırın. Tencereyi ateşe oturtup, suyu bir taşım kaynattıktan sonra, karışımı 2 çorba kaşığı kalıncaya kadar pişirin (yaklaşık 5 dakika).

Bu arada büyük bir tencereye 2,5 cm yükseklikte su koyup, içine delikli buğulama kabı "yerleştirin. Kırmızı turp, havuç ve soğan şeritlerini buğulama kabına koyup, tencereyi harlı ateşe oturtarak, suyu bir taşım kaynatın. Kaynayınca tencerenin kapağını sıkıca kapatıp, sebzeleri kırmızı turp şeritleri yumuşayınca kadar (yaklaşık 5 dakika) pişirin.

Her iki tencereyi de ateşten alın. Büyük tenceredeki buğulama kabını çıkararak, sebzeleri bir servis tabağına aktarın. Küçük tenceredeki sosu, içine tülbentyerleştiril-miştel süzgeçten geçirerek, tabaktaki sebzelerin üstüne gezdirin. Çiçekyağını da gezdirip, tuzu serptikten sonra, iyice karıştırın ve servis yapın.