ZEYTİNYAĞLI KIŞ TÜRLÜSÜ

6 havuç (büyük)
5 kereviz (orta)
5 sarı patates
1/2 kg küçük soğan
1,5 bardak zeytinyağı
3 bardak su
1/2 limonun suyu
1/2 çorba kaşığı tuz

Bir tencereye yarısına kadar su doldurulur. Kerevizler soyulup ortalarından ikiye bölünür, havuçlar kazınıp uzunluklarına ikiye kesilir, patatesler, soyulur ve ikiye bölünür, soğanlar soyulur ve hepsi tencereye atılarak bolca yıkanır ve tencerenin suyu dökülür. Sonra bu sebzeler, ölçülere göre zeytinyağı, su, limon suyu ve tuz konularak tencerenin kapağı kapatılır ve ateş üzerine oturtulur. 45 dakika pişirilir ve sebzeler yumuşayınca, tencere ateşten indirilir, iyice soğutulur ve tabağa alınarak dereotu serpilerek servis yapılır.

NOT: Patates ve kerevizler doğrandıktan sonra açıkta bırakılmalı, renkleri kaybolur. Mecbur kalınırsa limonlu su konulmuş kapta bekletmelidir.

© lezzetler.com tarif no:48628 • adı:ZEYTİNYAĞLI KIŞ TÜRLÜSÜ • gönderen:huysuz ve tatlı kadın • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:23