



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KIŞ TÜRLÜSÜ

1 bardak zeytinyağı
2 havuç
3 patates
2 soğan
1 tatlı kaşığı şeker
2 iri kereviz
3 pırasa
5 yerelması
2 bardak su
1 demet maydanoz
1 demet dereotu
1 kahve fincanı pirinç
tuz
karabiber

Sebzeler temizlenir, doğranır ve yıkanır. Tencereye yağ koyulur. Kabuğu soyulmuş bütün haldeki soğanlar ilâve edilip 1 - 2 dakika kavrulduktan sonra sebzeler ilâve edilir. Ve hepsi birden 4 - 5 dakika kavrulur. Sonra tuz, biber, şeker ve pirinçle su koyulup, tencerenin kapağı kapatılır. Orta ateşte, suyunu çekip yağıyla kalıncaya kadar iyice pişirilip indirilir. Üzerine incecik kıyılmış maydanoz ve dereotu serpilip, soğuduktan sonra servis yapılır.