



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI TÜRLÜ

Malzeme:

2 adet kereviz
2 adet patates
1/2 kilo havuç
2 adet soğan
1 çay kaşığı şeker
1 limon suyu
2 çorba kaşığı sıvı yağ
biraz tuz

Hazırlanışı:

Sebzeler ayıklanarak içine yarım limon suyu ve tuz ilâve edilmiş su dolu bir kaba konur, diğer taraftan ince kıyılmış soğan, tuz, şeker ve yağ tencereye konur ve süzülen sebzeler bunun üzerine ilâve edilir. Buharı çıktıktan sonra kısık ateşte 15 dakika pişirilir, ateş söndürüldükten sonra 15 dakika daha kapağı kapalı tutularak demlenmesi sağlanır. Servis tabağına alınınca bol maydanozla süslenir ve servis yapılır.