ZEYTİNYAĞLI KIŞ TÜRLÜSÜ

5-6 adet havuç
3-4 adet patates
2-3 adet kereviz
3-4 adet soğan
1 çay bardağı zeytinyağı
1 adet limon tuz

Havuçları kayıyıp yıkayın, doğrayın, tuzlu su içinde bekletin. Patatesleri soyup aynı şekilde doğrayın, tuzlu suda bekletin, kerizleri soyup yıkayın, küp şeklinde doğrayın, kararmaması için limonlu suda bekletin. Soğanları temizleyip halka şeklinde doğrayın. Tencerede kızdırılmış yağ içinde hafifçe öldürün. Havuçları ve kerevizleri süzerek hemen içine atın, bir kaç kere çevirerek öldürün. Tuzunu, şekerini limon suyunu katıp, 1 bardak su ilave edin. Orta ateşli ocakta kapağı kapalı olarak pişirin. Kereizler yumuşayınca patatesleri ilave edin. Patatesler de yumuşayınca ateşten alın, soğumaya bırakın, üzerine maydanoz serperek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:540 • adı:Zeytinyağlı Kış Türlüsü • gönderen:Samsun • indirme tarihi:29.03.2024 - 00:14