



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI TÜRLÜ (KİŞ)

2 havuç
2 kereviz
2 patates
½ kilo yer elması
1 yemek kaşığı pirinç
1 ay bardağı zeytinyağı
1 kesme Őeker
1 soęan
yeteri kadar tuz

Tencereye halka halka doğranmış soğanlar, yıkanıp ayıklanmış ve tavla zarı büyüklüğünde doğranmış havuç, iri küpler halinde kesilmiş kereviz (yaprakları ile beraber) ve yer elması konur. zerine yıkanıp ayıklanmış pirinç serpiştirilir, Őeker ve zeytinyağı ilave edilir. Yeterince tuzda eklenerek ateşe konur. Bir ay bardağı su ilave edilip 20 dakika kadar pişirilir.