ZEYTİNYAĞLI KIŞ TÜRLÜSÜ

Necip Usta

3 orta boy kereviz
1 orta boy havuç
2 orta boy patates
3 adet pırasa
3 orta boy soğan
2 kahve fincanı zeytinyağı
1/2 tatlı kaşığı tuz
1 bağ dereotunun yaprakları

1) Kereviz, havuç ve patatesleri ortadan yarıp parmak biçimi 4 santim uzunluğunda doğrayınız.
2) Pırasaları da yarmadan aynı şekilde doğrayınız. Yıkadıktan sonra susuz olarak bir tencereye evvelâ havuçları, sonra diğer sebzeleri diziniz.
3) Soğanları da temiz olarak ortadan yarıp üzerine dizerek yağ, tuz ve 1 kahve fincanı su koyarak 20 dakika ağır ateşte kaynatıp sebzelerin ölmesini sağlayınız.
4) Sonra 2 çay fincanı suyu ilâve ederek 1,5 saat pişirip üzerine dereotunu serpiniz. Soğuk olarak servis yapınız.

Not: Arzuya göre, şalgam ve yerelması kullanabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:84533 • adı:ZEYTİNYAĞLI KIŞ TÜRLÜSÜ • gönderen:im • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:31