ZEYTİNYAĞLI KIŞ TÜRLÜSÜ

Yarım kilo kereviz
Yarım kilo havuç
Yarım kilo patates
Yarım kilo küçük soğan
250 gram ıspanak
3 bardak su
1 su bardağı zeytinyağı
Tuz

Küçük soğanlar ayıklanarak, zeytinyağının bir kısmı ile tencerenin içine konur ve orta ateşte biraz kavrulur. Sonra bu tencerenin içine, yıkanmış, kabukları soyulmuş ve eşit büyüklükte kesilmiş patates, havuç ve kereviz ilave edilir. Yıkanmış ıspanağın ise sadece yaprakları konur. Diğer malzemeler olan tencereye su, zeytinyağı ve tuz da ilâve edilerek, tencerenin kapağı kapatılır ve sebzeler pişirilir. Bu kış türlüsünün özelliği biraz sulu kalmasıdır.

© lezzetler.com tarif no:87736 • adı:ZEYTİNYAĞLI KIŞ TÜRLÜSÜ • gönderen:ışı • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:45