ZEYTİNYAĞLI TÜRLÜ

Malzemesi:
2 orta boy pırasa
2 orta boy kereviz
2 orta boy havuç
2 orta boy soğan
1 su bardağı zeytinyağı
1 çorba kaşığı
toz şeker
1 limon
1/2 demet maydanoz ve dereotu
tuz

Hazırlanışı;
Sebzeleri soyun. Pırasayı 3 santimlik şeritler halinde, havucu yuvarlak, diğerlerini de yarım ay şeklinde doğrayın. Kerevizi, limonlu suda bekletin. Soğanı ince ince doğrayın, 2/3 su bardağı zeytinyağında çevirin. Rengi değişmeden içine havuç ve pırasaları atın, biraz daha çevirin, Yeterince sıcak su, şeker Ve tuz ilave edin. Kısık ateşte 20-25 dakika pişirin. Önce kerevizleri, 5-6 dakika sonra patatesleri ekleyin. Bu aşamada, gerekiyorsa biraz daha sıcak su ekleyebilirsiniz. Bu şekilde tüm sebzeleri, yumuşayıncaya kadar pişirin. Ateşten aldığınız türlüyü servis tabağına yerleştirin. Üzerine, kalan zeytinyağını çiğ olarak dökün. Servisten önco maydanoz ve dereotu ile süsleyin.

© lezzetler.com tarif no:9280 • adı:Zeytinyağlı Türlü • gönderen:tertemiz • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:05