



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HOLANDEZ SOSLU KARIŞIK SEBZE (İTALYA)

4 kişilik MALZEME:

400 g bebe havuç,
15 g kurutulmuş mantar,
200 g arpacık soğan,
350 g taze patates,
1 büyük alabaş,
tuz,
karabiber,
3 yeşil soğan,
2 dal tarhun,
175 g tereyağı,
1 bağ maydanoz,
2 bağ frenk maydanozu,
3 yumurta,
50 g krem şanti.

1. Havuçları ayıklayın, üzerindeki yeşilliği tamamen kesmeyin. Mantarları 15 dakika sıcak suya bastırın, sonra yıkayın. Soğanları ayıklayın. Patatesleri ve alabaşı soyun, patatesleri ve alabaşı doğrayın. Sebzeleri mantarlarla karıştırın, tuzlayıp biberleyin ve 10 dakika bekletin.
2. Yeşil soğanları ayıklayarak doğrayın. 1 dal tarhununu az su ile kaynatın, suyunu iyice çektin. Tarhununu çıkartın. 125 g tereyağı eritin, frenk maydanozun üçte ikisini kıyıp, bir tabağa koyun.
3. Sebzeleri kalan tereyağında sote edin. Yeşillikleri ilave edin, garnitür için birazını saklayın. Sebzeleri 3 kaşık su ilave ederek iyice yumuşayana dek pişirin.
4. Pişme süresinin bitiminden az önce, yumurtaları benmaride sirkeli sos ile çırpın. Eritilmiş tereyağını azar azar yedirin. Tuzunu ve biberini ayarlayın. Kremayı çırpın ve ilave edin.
5. Sebzelerin üstüne sos dökün, yeşillik serpiştirin.