# ILDIZ KÖKÜ (KONYA)

MALZEME LİSTESİ
1 kg ıldız kökü (yerelması)
Türk kahvesi fincanıyla 2 fincan zeytinyağı
2 adet orta boy havuç
1 adet orta boy patates
1 adet orta boy kuru soğan (10-15 adet arpacık soğan da kullanabilirsiniz)
Türk kahvesi fincanıyla 1 fincan pirinç
2 çay kaşığı tuz
6 çay kaşığı kuru nane (kuru reyhan da kullanabilirsiniz)

YAPILIŞI
Yerelması, patates ve havucu soyup iyice yıkayın. Havuçları ve patatesleri kuşbaşı et formunda doğrayın. Yerelmalarını ise ortadan ikiye bölün. Eğer sebzeleri bekleteceksenız kararmamaları için limonlu suda bekletmenizi tavsiye ederim.
Zeytinyağını orta boy bir tencerede kızdırıp incecik doğradığınız kuru soğanları ve havuçları ekleyerek hafifçe sararıncaya kadar, 3-4 dakika kavurun. Yıkayıp süzdüğünüz pirinci ekleyip tekrar karıştırın.
Üzerine patates ve yerelmasını ekleyip karıştırarak birkaç dakika daha kavurun, (isterseniz salça da koyabilirsiniz)
Tuz ve 3 su bardağı sıcak suyu tencerede kavrulan sebzelerin üzerine aktarın. Sebzeleri orta ısılı ateşte yaklaşık 20-25 dakika daha pişirin. Sebzeler yumuşayınca ocaktan alın. Yemeğin soğumasını bekleyip üzerine kuru nane ya da kuru reyhanı serpiştirerek servise sunun.

NOT: Yerelması havuçtan çok daha çabuk pişer. Hatta patatesten de daha çabuk piştiği olur. Bu yüzden, fazla dağılmadan ocaktan almaya çalışın. İsterseniz etlide pişirebilirsiniz. Servis sırasında sarımsaklı yoğurtla da ikram edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:49218 • adı:ILDIZ KÖKÜ (Konya) • gönderen:aslıhan89 • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:00