



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMELLİ ŞALGAM

500 gr. şalgam
300 gr. patates
15 gr. toz şeker
30 gr. tereyağı
2 dal kekik
Muskat
1/2 tatlı kaşığı nişasta
Tuz
Biber

Şalgam ve patatesleri soyup yıkayın. Sularını süzdürün ve 1 cm. büyüklüğünde doğrayın. Şekeri büyükçe bir tencerede açık kahverengi oluncaya kadar karamelize edin. Sebzeleri, tereyağını, kekiği ve 300 ml. suyu ilave edin. Tuz, biber ve muskat ile tatlandırın. Üstü yarı kapalı, orta ateşte 20 dakika pişirin, arasıra dikkatlice karıştırın. Ilık suda nişastayı eritin sebzelere ekleyip karıştırın.

[ML® Şalgam Suyu Videosu](#)