



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZE EZMESİ

- 250 gr Kuru Bakla
- 1 Adet Havuç
- 1 Adet Kereviz
- 1 Adet Patates
- 2 Adet Sogan
- 1 Çorba Kaşığı Toz Seker
- 1 Çorba Kaşığı Nisasta
- 1/2 Demet Dereotu
- 10 Adet Ceviz
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı

Öncelikle 250 gr kuru baklayı akşamdan ıslatın. Ertesi gün, tüm sebzeleri küp biçiminde doğrayıp, baklayı da ekleyin. Tuzunu, şekerini ekleyin ve zeytinyağı ile yumuşayana dek pişirin. Sebzeleri tel süzgeçten geçirin. Nişastayı soğuk suda birkaç dakika karıştırarak eritin. Bu karışımı sebzelere ekleyip, karıştırmaya devam edin. Kısık ateşte 5 dakika daha pişirin. Hazırladığınız karışımı küçük bir tepsiye dökün. Sogumaya bırakın. Üzerine ince kıyılmış dereotunu serpip, cevizle süsleyin. Dilimleyerek servis yapın.

