SEBZE SOSU

MALZEMELER
1 Sogan
1 Dis Sarimsak
1 Havuç
2 Kereviz
1 Çorba Kasigi Siviyag
1 Çorba Kasigi Köri
100 gr Haslanmis Taze Fasulye
1/2 Çorba Kasesi Su
2 Çorba Kasigi Limon Suyu
1/2 Kase Süzme Yoğurt

YAPILIŞ TARİFİ
Sogani ince ince dograyin, sarimsagi ezin. Havucu temizleyip rendeleyin, kerevizi soyup küçük klipler halinde dograyin. Hazirladiginiz sebzeleri tencereye alip siviyagi ekleyin. Kapagi aralik olarak kisik ateste 10-12 dakika pisirin.
Sebzeler suyunu salmaya baslayinca köriyi ilave edip kokusunu birakmasi için 1-2 dakika bekleyin. Yarim kase su, limon suyu ve haslanmis fasulyeleri ekleyip tahta kasikla karistirarak 5 dakika pisirin. Gerekirse bir miktar daha su ekleyin.
Hazirladiginiz karisimi blender veya mikserle pürüzsüz hale gelinceye kadar ezerek çirpin. Yogurdu ekleyin ve karistirarak krema kivaminda bir sos haline getirin. Kisik ateste 6-7 dakika kadar pisirin. Tuz, karabiber serpin ve sicak olarak servis yapin.

© lezzetler.com tarif no:3651 • adı:Sebze Sosu • gönderen:TUBA • indirme tarihi:23.04.2024 - 22:14