



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARLI YERFISTIĞI EZMELİ SEBZE ŞİŞLERİ

- 1 çorba kaşığı tuzsuz tavuk suyu
- 1 tatlı kaşığı safran
- 125 g iç yerbıstığı
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 büyük soğan (çok ince kıyılmış)
- 4 diş sarımsak (dövlümüş)
- bir tutam zencefil
- 2 tatlı kaşığı çekilmiş kişniş
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 tatlı kaşığı çekilmiş kakule
- 30 g yağsız yoğurt
- 1/2 tatlı kaşığı tuz
- bir tutam taze çekilmiş karabiber
- 2 çorba kaşığı ince kıyılmış karışık taze soğan ve taze sarımsak
- Sebze şişleri:
- 175 g beyaz turp (soyulmuş)
- 175 g kırmızı turp (tercihen en küçük boylarından, temizlenmiş)
- 175 g havuç (kazınmış)
- 175 g kereviz sapı (iyice yıkanmış)
- 1 küçük dolmalık biber (sap ve çekirdekleri temizlenmiş)
- 1 çuşka biberi ya da kırmızı dolmalık biber (sap ve çekirdekleri temizlenmiş)

Önce fırınınızı 220 °Ca (7'ye) ısıtın. Bir tencerede tavuk suyunu bir taşım kaynatın. Kaynayınca tencereyi ateşten alıp, safranı koyarak iyice karıştırın ve bir kenarda yarım saat kadar bekletin.

Bu arada yerbıstıklarını küçük bir fırın tepsisine serpiştirip, tepsiyi fırına sürerek, fıstıkları derileri soyulup ayrılmaya elverişli duruma gelene kadar (6-7 dakika) kavurun. Tepsiyi fırından alıp, yerbıstıklarını üstlerinde kalan derileri çıkarmak için bir havlunun arasına yerleştirerek, ovalayın. Zeytinyağını küçük bir tencerede ısıtıp, soğanı ekleyerek, soğanlar iyice yumuşayıp sararmaya yüz tutana kadar (8-10 dakika) kısık ateşte pişirin. Tencereyi ateşten alıp, sarımsağı katarak karıştırın.

Zencefili, kişnişi, kimyonu, kakuleyi, yoğurdu, yerbıstığını safranlı karışımın bulunduğu tencereye katıp, karışımı blendırda yumuşayana kadar karıştırın. Bu karışımı öbür tenceredeki soğanlı karışıma katıp, iyice karıştırın.

Tencereyi ateşe oturtup, karışım iyice koyulaşıp kalınla-şana kadar (yaklaşık 20 dakika) pişirin. Tencereyi ateşten alıp, tuzu ve karabiberi katın. Karışımı çukur bir kaba boşaltıp, üstünü plastik filmle sıkıca kapatarak, bir kenarda soğumaya bırakın. Sonra iyice soğuması için, 3 -4 saat (ya da tercihen bir gece) buzdolabında bekletin. Sebzeleri servisten hemen önce dekoratif biçimlerde dilimler ya da küçük küpler halinde kesip, birer uzun kürdana geçirin. Ezmeyi buzdolabından alıp, karıştırdıktan sonra, kaşıkla çukur bir servis tabağına aktarın; üstüne biraz karabiber ve ince kıyılmış taze soğan - sarımsak karışımını serpin. Tabağı geniş bir tepsiye yerleştirip, çevresine sebze şişlerini dizdikten sonra servis yapın.

NOT: istenirse sebzeler, kürdanlara geçirmek yerine 10 cm lik uzun çubuklar halinde kesilip, ezmenin çevresine dizilebilir.