



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

---

## BALLI SEBZE

### Malzeme

4 adet şalgam  
4 adet havuç  
1 adet soğan  
3 çorba kaşığı bal  
100 gr. İçim Tereyağı  
1 adet defne yaprağı  
4 adet bonfile  
Tuz  
Karabiber

### Hazırlanışı

Şalgam ve havucu ayıklayıp, küp şeklinde doğrayın. Soğanı ortadan ikiye kesin. Küçük bir tencereyi yarısına kadar su ile doldurun. 2 çorba kaşığı bal ve soğanı ekleyip kaynatın. Sebzeleri ilave edip 5 dakika haşlayın. Sebzeleri sudan çıkarıp süzün, 50 gr. tereyağında kavurun. Tuz, karabiber ve defne yaprağını ekleyin. Üzerine kalan 1 çorba kaşığı balı koyup karıştırın. Bonfileleri kızartın. Ballı sebzeleri tereyağında kızartılmış bonfilenin yanında garnitür olarak servis yapın.

---