SARIMSAKLI JÜLYEN SEBZELER

Eyüp Sevinç

3 Diş sarımsak
2 Yemek Kaşığı ince kıyılmış maydanoz
1 Adet rezene
3 Adet Amerikan biberi
2 Yemek Kaşığı tereyağı
3 Adet havuc

Havuç ve sarı biberleri iyice yıkayıp jülyen doğrayın. Rezeneyi iri parçalar halinde bölün. Tavaya sana klasik kase'yi koyup eritin. Tereyağı eridikten sonra içerisine sarımsakları atıp biraz kavurun ve iyice soteleyin. Jülyen doğradığınız sebzeleri ve rezeneyi de tavaya koyarak birkaç dakika kadar tavada çevirin. Sarımsaklı jülyen sebzeleri servis tabağına alıp üzerine ince kıyılmış maydanozları serpip servis edin.



© lezzetler.com tarif no:77430 • adı:Sarımsaklı Jülyen Sebzeler • gönderen:bahar gibi • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:44