



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIŞ TÜRLÜSÜ

1 adet orta boy havuç
2 adet orta boy patates
2 adet orta boy yerelması
1 adet orta boy kereviz
12 adet arpacık soğanı
2 adet pırasa
1/2 su bardağı sıvıyağ
Tuz
Karabiber
1 tatlı kaşığı şeker
1/2 adet limon suyu
1 su bardağı su
1 bağ dereotu

Ön hazırlık olarak patates, yerelması ve kerevizin kabuklarını soyun. Soğanları ayıklayın. Havucun üzerini kazıyın. Pırasanın püskül ve yeşil yapraklarının un kısımlardı kesip atın Sebzelerin tümünü parçalar halinde doğrayın. Yıkayıp, süzdürün. Dereotunu dal dal ayıklayın.

Bir tencereye sırasıyla havuç, patates, yerelması, kereviz soğan ve pırasayı dizin yağı ilave edin Tuz, biber ve sekerini serpin. Limon suyunu ve suyun üçte birini koyun. Tencerenin kapağını kapatın. Ağır aleşte yaklaşık 20 dakika, sebzeler yumuşayınca kadar pişirin. Tencereye kalan suyu ilave edip, yine ağır ateşte. 30 dakika daha pişirinn. Tencereyi ateyten alın. Türlüyü bir servis tabağına aktarın. Üzerini dereotuyla süsleyin. Soğuyunca servis yapın.

