



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIŞ TÜRLÜSÜ

- 2 adet patates
- 2 adet havuç
- 2 adet kereviz
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 2 adet kuru soğan
- 5 adet yerelması
- 2 yemek kaşığı un
- 1 çay kaşığı Knorr Sarımsaklı Çeşni
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 2 adet domates
- 1 yemek kaşığı salça
- 2 tablet Knorr Tavuk Bulyon
- 2 su bardağı su
- Bir miktar karabiber (çekilmiş)
- 2 adet sivri biber

Hazırlanışı

1. Sosu için: Tavaday yağı kızdırıp içinde elma dilimi şeklinde doğradığınız kuru soğanları ve kıyılmış sivri biberleri soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun. Daha sonra unu ekleyip pişirmeye devam edin. Salçayı ilave edip kokusu çıkıncaya kadar kavurun.
2. Suyu, doğranmış domatesleri, 2 tablet Knorr Tablet Tavuk Bulyon'u, kekiğı, kırmızı pul biberi, Knorr Sarımsaklı Çeşni'yi ve çekilmiş karabiberi ekleyip karıştırdıktan sonra sos kıvamına gelene kadar kısık ateşte pişirin.
3. Kuşbaşı parçalar halinde doğradığınız patatesleri, havuçları, kerevizleri ve yerelmalarını fırın tepsisine koyup düzeltin.
4. Üstüne hazırladığınız Knorr Tavuk Bulyon'lu sosu gezdirerek önceden 200 derecede ısıttığınız fırında pişirip sıcak olarak servis edin.