



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI ŞALGAM

600 gr şalgam
200 gr yağsız kıyma
1 adet kuru soğan
1 adet kırmızı dolmalık biber
1 adet et bulyon
2 yemek kaşığı margarin
1 yemek kaşığı mısır unu
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kekik

Şalgam turpu buharda ortası yumuşayınca kadar pişirilir. Blendırdan geçirilir. Soğan ve biber küp küp doğranır, kıyma ile margarin eklenerek kavrulur. et bulyon suda eritilip kyma karışımına eklenir. Baharatlar eklenir. Kıymanın suyu çekene kadar kavrulur. Başka bir tencereye turp püresi ve nişasta alınır. Karışım kıvam alıncaya kadar kısık ateşte pişirilir. Tuz ve karabiber eklenir. Daha sonra bir kalıp yardımı ile servis yapılır.