



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖRİLİ SEBZE (FRANSA)

MALZEMELER

- 2 Orta Boy Patates
- 2 Havuç
- 2 Kabak
- 1 Sogan
- 2 Dis Sarmisak
- 1 Taze Yesilbiber
- 2 Çorba Kasigi Siviyağ
- 1 Çay Kasigi Kimyon
- 1 Parça Karnabahar Çiçeği
- 1 Çorba Kasigi Bezelye
- 1 Çorba Kasigi Köri

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri haslayıp soyun. İri küpler halinde doğrayın. Havuçları küp şeklinde doğrayın. Kabak ve soğanı dilimleyin. Sarımsağı dövün. Siviyağı tavada kızdırıp kimyon ve doğranmış yeşil biberi ekleyin. Bir kaç saniye çevirerek kavurun. Sogan ve sarımsağı ekleyip karıştırın. Köriyi ilave edip bir kaç dakika sote edin. Sebzeleri ekleyin ve üzerine 1 su bardağı su dökün. Ateşi kısip kapagini kapatın. Sebzeler yumuşayınca kadar pişirin. Taze marul yaprakları ile süsleyip servis yapın.