



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MARULLU DEREOTLU HIYAR SOTE

750 g hıyar (kabukları soyulup, boylamasına 2'ye kesildikten sonra, çekirdekleri temizlenmiş ve 5 mm kalınlığında doğranmış)

15 g (1 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı

2 arpacık soğanı (ince doğranmış)

1/4 tatlı kaşığı tuz

bir tutam beyazbiber (taze çekilmiş)

4 marul yaprağı (yıkayıp, iri parçalar halinde doğranmış)

1 demet dereotu (iri doğranmış)

18 g (1 çorba kaşığı) krema

bir tutam karabiber (taze çekilmiş)

Tereyağını kalın dipli bir tavaya koyup, tavayı orta ateşe oturtarak, tereyağını eritin. Eriyince arpacık soğanlarını koyup, sürekli karıştırarak, saydamlaşınca kadar (yaklaşık 1 dakika) pişirin. Hıyarları koyup, tuzu ve beyazbiberi serpererek, karıştırdıktan sonra, karışımı hıyarlar yumuşamaya başlayınca kadar (yaklaşık 3 dakika) pişirin. Marul parçalarını ve dereotlarını ekleyip, marul yaprakları gevşeyinceye kadar (yaklaşık 1 dakika) pişirdikten sonra, kremayı ekleyerek, karışımı 1 dakika daha pişirin. Tavayı ateşten alıp, karışımı bir servis tabağına aktararak, karabiberi serpin ve servis yapın.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 01.06.2015