



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIRLI SEBZE BUKETİ

1 adet soğan
1 adet havuç
10 adet yeşil fasulye
2 adet patates
1 çorba kaşığı sıvı yağ
1 su bardağı mısır
1/2 demet dereotu
1 su bardağı su
Tuz

Önce malzemeleri hazırlayın. Havucu ve patatesleri iri küp şeklinde doğrayın. Fasulyeleri yıkayıp ayıkladıktan sonra dikine kesin. Soğanı dörde bölün. Dereotunu çok ince kıyın. Bir tencereye 1 çorba kaşığı yağı koyun ve ısıtın ardından soğanı ve havucu ekleyip yumuşayınca kadar pişirin. Fasulye ve patatesi ilave edin ve karıştırarak 5 dakika hızlı ateşte pişirin. Mısırı ve 1 bardak sıcak suyu katıp ağır ateşte tencerenin kapağını kapamadan 5 dakika pişirin..Üzerine dereotu serpererek sıcak veya soğuk servis yapın.
