



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## NEŞELİ TÜRLÜ

2 patates  
2 kereviz  
6 arpacık soğan  
1/2limon  
1 kahve kaşığı un  
1,5 bardak su  
1 tatlı kaşığı şeker  
3/4 bardak zeytinyağı  
1 demet dereotu  
1 demet maydanoz  
biraz tuz

Soyulup kuşbaşı iriliğinde doğranmış sebzeler yıkanıp süzülür. Tencereye yağ koyulup kızdırılır. Sebzeler, bütün haldeki soğanlar atılıp 2 - 3 dakika kavrulduktan sonra, un, tuz, şeker ve su ilâve edilir. İncecik kıyılmış derço-tu ve maydanozların yarısı da ilâve edildikten sonra ıslatılmış bir yağlı kâğıt ve tencerenin kapağı kapatılıp ortadan ağır ateşte yumuşayınca, suyunu çekip, yağıyla kalıncaya kadar pişirilip indirilir. Üzerine maydanoz ve dereotu serpilir. Soğuduktan sonra servis yapılır. Maydanoz, dereotu bulunmazsa, kerevizin yaprakları da serpilebilir.

---