PIRASALI KIŞ TÜRLÜSÜ

MALZEMELER
½ Çorba Kaşığı Margarin
½ Çay Bardağı Sıvı Yağ
150 gr Kıyma
1 Adet Soğan
1 Adet Havuç
1 Adet Kereviz
2 Adet Orta Boy Pırasa
1 Adet Patates
½ Çorba Kaşığı Salça
3 Diş Sarmısak
Tuz

YAPILIŞ TARİFİ
Tencereye margarini ve sıvı yağı alıp, kızdıralım. Kıymayı ve küçük küçük kesilmiş soğanı ilave edelim. Soğanlar şeffaflaşana dek kavuralım. Havucun kabuklarını bir bıçak yardımıyle kazıyalım ve küp şeklinde doğrayalım. Küp şeklinde kestiğimiz kerevizlerle birlikte tencereye aktaralım. Arada bir tahta kaşıkla çevirerek, sebzelerin yumuşamasını sağlayalım.
3 dakika sonra 1 cm aralıklarla doğradığımız pırasaları ekleyelim. Tencerenin kapağını örterek 3-4 dakika pişirelim. Küp şeklinde kesilmiş patatesi, sulandırdığımız salçayı, dövülmüş sarımsakları ilave edelim. Tuzunu ayarlayalım. Bir taşım kaynatıp, servis yapalım

© lezzetler.com tarif no:4815 • adı:Pırasalı Kış Türlüsü • gönderen:-BMW- • indirme tarihi:17.04.2024 - 11:49