



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ROKALI HAVUÇLU ÇILBIR

www.sefabdullahusta.com

1 adet orta boy soğan
2 demet roka
4 yemek kaşığı zeytinyağı
2 adet orta boy havuç
2 çay kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı karabiber
4 adet yumurta
2 yemek kaşığı sıcak su
Haşlama suyu için:
2 su bardağı sıcak su
2 yemek kaşığı sirke
Sosu ve servisi için;
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
1 su bardağı süzme yoğurt
4 dal nane

1 adet orta boy soğanı çok ince olacak şekilde dilimleyerek doğrayın. Kabuğu soyulmuş 2 adet orta boy havucu rendeleyin. Ocağa aldığınız bir tavanın içerisinde 2 yemek kaşığı zeytinyağını kızdırın. Önceden dilimlediğiniz soğanların yarısını tavaya koyun. Renk alan soğanlara rendelediğiniz havuçları ilave edip kavurun. 1/4 çay kaşığı karabiberi ve 1 çay kaşığı tuzu ilave edin. Havuçları, yumuşayana kadar yaklaşık 45 dakika kadar kavurun. Ocağa aldığınız ayrı bir tavada kalan 2 yemek kaşığı zeytinyağını kızdırın. Üzerine ince ince dilimlediğiniz soğanların kalanını ilave edin ve renk alana kadar kavurun. Yıkanmış ve kurulanmış 2 demet rokayı, kolay kavrulması için 2 yemek kaşığı suyu ekleyin. Tahta bir kaşık yardımıyla ezmeden, çevirerek rokaları kavurmaya başlayın. Suyunu çekene kadar kavurduğunuz rokaları ocaktan alın. Üzerine 1 çay kaşığı tuzu ve kalan çay kaşığı karabiberi ekleyip bir kez karıştırın. Rokaları boş bir tabağa alın. 2 su bardağı sıcak suyu bir tencerede kaynatın. İçerisine; 2 yemek kaşığı sirkeyi ilave edin. 1 adet yumurtayı bir kepçenin içerisine kırın ve kaynayan suya çok yavaş bir şekilde bırakın. Bu işlemi diğer 3 adet yumurta için tekrarlayın. 4 adet yumurtayı ortalarındaki sarıları tam pişmeden yani yaklaşık 4 dakika kadar kaynayan suda bırakın. Önceden kavurduğunuz havuçları servis tabaklarının ortalarına paylaştırarak koyun. Havuçların ortalarını bir kaşık yardımıyla açın. Havuçların boş bıraktığınız ortalarına önceden kavurduğunuz rokaları ilave edin. Rokaların üzerine suya ilk bıraktığınız yumurtadan başlamak üzere yumurtaları alın. 2 yemek kaşığı zeytinyağını bir tencerede kızdırın. 1 çay kaşığı kırmızı toz biberi ekleyin. Yağ kızarıken tabakların kenarlarına 1 su bardağı süzme yoğurdu paylaştırarak ekleyin. Birer dal naneyi yerleştirin. Kızaran yağı bir kaşıkla yumurtaların üzerine gezdirip, servis edin.



© lezzetler.com tarif no:166829 • adı:Rokalı Havulu ılbr • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:20.05.2024 - 17:41