



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞALGAM ÇEVİRME

1 kilo şalgam
1 çorba kaşığı tereyağı

- 1) Şalgamları soyup, küçükleri 4'e, orta boyları 6'ya, irileri 8'e bölünüz. Şalgamlar elma dilimi gibi olmalıdırlar.
 - 2) Sonra, hafif limonlu tuzlu kaynar suda 15-20 dakika haşlayınız ve suyunun içinde muhafaza ediniz.
 - 3) Servis yapacağınız zaman süzgeçle kaynar suya batırıp 2 dakika ısıttıktan sonra süzdürünüz.
 - 4) 1 çorba kaşığı tereyağında 2 dakika sote yapıp servis yapınız.
-