



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAZE OTLU TEKESAKALI (FRANSA)

- 750 g tekesakalı
- 1 limonun suyu
- 30 g (4 çorba kaşığı) un
- 1/2 tatlı kaşığı tuz
- 15 g (1 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı
- bir tutam beyazbiber (taze çekilmiş)
- 1 tatlı kaşığı taze kekik (kıyılmış; ya da 1/2 tatlı kaşığı kuru kekik)
- 1 tatlı kaşığı taze mercanköşk (kıyılmış, ya da 1/4 tatlı kaşığı kuru mercanköşk)
- 1 tatlı kaşığı taze soğan (kıyılmış)
- 1 tatlı kaşığı maydanoz (kıyılmış)

Bir tencereye 2 litre (8 su bardağı) soğuk su koyup, limon suyunu ekleyerek, bir kenara bırakın. Tekesakallarını iyice kazıyıp, soğuk su altında yıkayarak, her birini ortadan 2'ye kesin ve kestiğiniz parçaları, kararmamaları için limonlu suyun bulunduğu tencereye koyun.

Emaye ya da yapışmayan bir tencerefunu koyup, tenceredeki limonlu sudan azar azar ekleyerek, hamur haline getirin. Sonra tekesakallarını tencereden çıkarıp, tencerede kalan limon suyunu öbür tenceredeki hamurun üstüne boşaltın. Tekesakalı parçalarını da tencereye koyup, tuzun yarısını serpererek, karıştırın. Tencereyi orta ateşe oturtup, tekesakallarını ara sıra altüst ederek, suyu bir taşım kaynatın. Kaynamaya başladıktan sonra, tekesakallarını yumuşayıncaya kadar (10-12 dakika) pişirip, tencereyi ateşten alın ve tekesakallarını bir süzgeçte süzerek, bir kenara bırakın.

Tereyağını kalın dipli bir tavaya koyup, tavayı harlı ateşe oturtarak, tereyağını eritin. Eriyince tekesakallarını koyup, tavayı tekesakallarının her yanı tereyağına bu-lanıncaya kadar (yaklaşık 1 dakika) hızlı hızlı sallayın. Sonra kalan tuz, beyazbiber, kekik, mercanköşk, taze soğan ve maydanozları ekleyip, karıştırarak 30 saniye pişirin. Tavayı ateşten alıp, taze otlı tekesakalını bir servis tabağına aktararak, servis yapın.

Not: Tekesakalı (iskorına ya da uskorına da denir), bileşikgiller ailesinden, etli köklü, şekerli tatlı ve telveli bir bitkidir. Kış mevsiminde yetişir.