YERELMASI (VEJETARYEN)

Vejetaryen Türk Mutfağı
Kültür ve Turizm Bakanlığı

1 kg. yeralması
1/2 kg. havuç
2 büyük soğan
1/3 bardak zeytinyağı
1/2 tatlı kaşığı tuz
1/2 bardak su

Yerelmalarını soyup iki ya da üç parçaya kesin ve tencereye koyun. Soyulmuş ve incecik dilimlenmiş havuçları, küçük küçük doğranmış soğanları, zeytinyağını, tuz, şeker ve biberi ekleyip, orta ateşte yarım saat pişirin. Oda sıcaklığında servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:40986 • adı:YERELMASI (vejetaryen) • gönderen:domino • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:42