



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI BROKOLİ

1/2 kg brokoli  
1 küçük boy patates  
1 havuç  
1 avuç bezelye  
1 küçük soğan  
2 kaşık rendelenmiş domates  
1 kaşık zeytinyağı  
1 kesme şeker  
Tuz

22 cm ölçüsünde kuşhanenin içine eklediğiniz zeytinyağında rendelediğiniz soğan pembeleştikten sonra, rendelenmiş domatesi, küp küp doğradığınız patates ve havuç ile bezelyeyi soğanlara ilave edin. Kapağı kapayıp, ocağı kısın. Suyunu bırakınca tuz ve şekeri ekleyin. Kuşhanenin kapağı ile su alıp (1 kapak) garnitürün üzerine ekleyin, patatesler yumuşayana kadar pişirin. Garnitürü başka bir kaba alıp, suda bekleterek yıkadığınız ve küçük çiçeklerine ayırdığınız brokolileri kuşhaneye dizin. Üzerine garnitürü de ekledikten sonra bir kapak daha su koyun, kısık ateşte 25 dakika pişirin. Soğuttuktan sonra yanında sarımsaklı yoğurtla servis yapın.