ZEYTİNYAĞLI KIŞ TÜRLÜSÜ

Kullanılacak malzeme:
1/2 kg körpe havuç,
1/2 kg kök kereviz,
1/2 kg sarı patates,
1/2 kg arpacık soğanı,
yarım limonun suyu,
1/4 su bardağı zeytinyağı,
3 bardak su,
yeteri kadar tuz
karabiber,
yarım demet maydanoz.

Yapılışı:
Kereviz, kabuğu soyulup ortadan ikiye bölündükten sonra yarıya kadar suyla doldurulmuş bir tencereye konur. Üstü kazınmış, yıkanmış ve uzunlamasına ikiye bölünmüş havuçlar ve kabuğu soyulduktan sonra ortadan ikiye bölünmüş patatesler aynı tencereye atılır. Soğanlar kabuğu soyulduktan ve en üstteki zan çıkarıldıktan sonra ten-ceredekilere katılır. Sebzeler tencerede yarım saat kadar tutulduktan sonra suyu süzülür. Suyu iyice süzülmüş sebzelerin üstüne üç bardak soğuk su ve 1/4 su bardağı zeytinyağı dökülüp, yeteri kadar tuz, karabiber serpildikten sonra tencere orta ateşe konur. Sebzeler yumuşayıncaya kadar yani 45-50 dakika kadar kaynatıldıktan sonra soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra sebzeler kevgirle servis tabağına yerleştirilir. Üzerine kıyılmış maydanoz serpilir. Sebzeler tamamen suyunu çekmiş-se tencerede kalan zeytinyağı servis tabağına boşaltılıp servis yapılır. Ancak tencerede kalan sebze suyu fazla ise o zaman tencere bir süre ateşte tutulur, kaynatılarak suyu azaltılır. Soğutulduktan sonra yemeğin üstünde gezdirilir.

© lezzetler.com tarif no:10571 • adı:Zeytinyağlı Kış Türlüsü • gönderen:Gönül Hırsızı • indirme tarihi:20.04.2024 - 03:35