



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KIŞ TÜRLÜSÜ

- 1 Havuç
- 2 Soğan
- 3 Patates
- 1 Büyük kereviz
- 1 Pırasa
- 6 Yer elması
- 3 Kahve fincanı pirinç
- 1 Tatlı kaşığı toz şeker
- 1 Bardak zeytinyağı
- 1 Demet maydanoz
- 1 Demet tereotu,
- Tuz, karabiber,
- 2 Bardak su.

Bütün sebzeleri temizleyip doğradıktan sonra iyice yıkayın. Soğanların kabuklarını soyun ve bunları da doğramadan bütün Olarak yıkayın. Diğer tarafta tencereye yağı koyun ve içine bütün haldeki soğanları ekleyip bunu bir, iki dakika kavurun ve sonra da sebzeleri de koyun tencereye ve hepsini birden beş dakika kadar kavurun. Sonra tuzu, biberi, şekeri, pirinci ve suyu da koyarak tencerenin kapağını kapayın. Orta ısıdaki ateşte suyunu çekip yağı ile kalıncaya ve iyice pişinceye kadar pişirin. Sonra sebzelerin üzerine ince olarak kıyılmış maydanoz ve tereotu serpererek soğutun ve servis yapın.