



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

---

## ZEYTİNYAĞLI KIŞ TÜRLÜSÜ

### Malzeme:

- 1 orta boy patates,
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 2 orta boy soğan
- 1 adet havuç
- 1 adet kereviz
- 2 pırasa
- 2 yer elması
- Yarım demet maydanoz
- Yarım demet dereotu
- 2 domates
- Tuz
- Karabiber
- 1 tatlı kaşığı şeker

### Yapılışı:

Patates, kereviz ve yer elmalarının kabuklarını soyup kuşbaşı doğrayın. Havucun üzerini kazıyıp halka şeklinde kesin. Pırasaları bir parmak eninde kesin. Zeytinyağını bir tencereye döküp ocağı yakın. Soğanı piyazlık doğrayıp hafif kavurun. Havuçları tencereye ilâve edip soğanlarla birlikte yumuşayınca kadar kavurun. Diğer sebzeleri de tencereye katıp 5 dakika hep birlikte karıştırarak kavurun. Tuz, şeker ve karabiberi katın ve yeterince su ilâve edin. (Su, sebzelerin üzerini geçmesin). Domateslerin kabuklarını soyup halka şeklinde tencerenin üzerine dizin. Sebzeler suyunu çekip pişince ocaktan alın. Soğuduktan sonra üzerine kıyılmış maydanoz ve dereotu serperek servis yapın.