



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KIŞ TÜRLÜSÜ

Malzemeler

2 adet havuç
1 adet kereviz
1 adet patates
2 adet yeşil biber
3 adet orta boy domates
Yarım kilo arpacık soğanı
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 kaşık salça
Karabiber
Limon
Tuz

Hazırlanışı

Önce, arpacık soğanlarını yıkadıktan sonra bir tencerenin içine zeytinyağını koyarak soğanları 3-4 dakika pişirin. Sebzeleri de yıkayıp temizledikten sonra küçük parçalar halinde doğrayın. Tencereye ilave edin. Yaklaşık 1,5 bardak su ekleyin, içine biraz limon sıkın tuzunu serpin ve kapağını kapatın. Hafif ateşte sebzeler yumuşayınca kadar pişirin. Pişen yemeği ateşten alarak soğumaya bırakın. Bir servis tabağına alarak üzerine nane ve dereotu serpererek servis yapabilirsiniz.