



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KIŞ TÜRLÜSÜ

<https://www.sok.com.tr/>

2 adet havuç
3 adet pırasa
1 adet patates
1 çay bardağı donmuş bezelye
2 çorba kaşığı pirinç
1 çay bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı şeker
Tuz, karabiber
1 su bardağı su

Havuçları yuvarlak dilimleyin. Pırasaları 1 cm eninde verev dilimler halinde doğrayın. Patatesi küp küp kesin. Pirinci yıkayıp süzün. Tencereye zeytinyağını koyup ısıtın ve havuçları soteleyin. Ardından pırasaları ekleyip tuz ve şeker serpip sotelemeye devam edin. Patatesleri ve pirinci ilave edin. Bezelyeyi ekleyip üzerine suyunu koyun. Karabiber serpip kapağını kapatın. Orta ateşte 10 dakika, kısık ateşte 10 dakika olmak üzere toplam 20 dakika pişirin. Oda sıcaklığında servis yapın.