



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KIŞ TÜRLÜSÜ

Ergun Köknar

5-6 adet havuç
3-4 adet patates
2-3 adet kereviz
3-4 adet soğan
1 çay bardağı zeytinyağı
1 adet limon
Yeterince tuz

Havuçları kazıyıp yıkayınız, ister dilim dilim daire şeklinde, ister uzun uzun çubuk şeklinde kesiniz. Tuzlu su içinde bekletiniz. Patatesleri soyup aynı boy, aynı şekilde doğrayınız. Tuzlu suda bekletiniz. Kerevizleri soyup, yıkayınız. Tavla zarından büyük küp şeklinde kesiniz. Kararmaması için limonlu suya atıp bekletiniz. Soğanları ayıklayıp halka halka doğrayınız. Tencerede kızdırdığınız yağ içinde pembeleşmeden hafifçe öldürünüz. Hemen, havuçları ve kerevizi süzerek içine atınız. Bir iki çevirerek öldürünüz. Tuzunu, şekerini, limon suyunu atıp, bir bardak su ilave ediniz. Orta hararetli ateş üzerinde kapağı kapalı olarak pişiriniz. Kerevizler yumuşayınca patatesler) süzerek ilave ediniz. Patatesler yumuşayınca ateşden tencereyi indiriniz. Soğumaya bırakınız. Soğuyunca üzerine maydanoz serpip ikram ediniz.

Not: İsteyen limon suyu veya sirke dökerek yiyebilir. Böylece bir başka lezzet yakalanır. Bu yemeğin rengi beyaz olmalıdır.