



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KIŞ TÜRLÜSÜ

Necip Usta

- 3 orta boy kereviz
- 1 orta boy havuç
- 2 orta boy patates
- 3 adet pırasa
- 3 orta boy soğan
- 2 kahve fincanı zeytinyağı
- 1/2 tatlı kaşığı tuz
- 1 bağ dereotunun yaprakları

- 1) Kereviz, havuç ve patatesleri ortadan yarıp parmak biçimi 4 santim uzunluğunda doğrayınız.
- 2) Pırasaları da yarmadan aynı şekilde doğrayınız. Yıkadıktan sonra susuz olarak bir tencereye evvelâ havuçları, sonra diğer sebzeleri diziniz.
- 3) Soğanları da temiz olarak ortadan yarıp üzerine dizerek yağ, tuz ve 1 kahve fincanı su koyarak 20 dakika ağır ateşte kaynatıp sebzelerin ölmesini sağlayınız.
- 4) Sonra 2 çay fincanı suyu ilâve ederek 1,5 saat pişirip üzerine dereotunu serpiniz. Soğuk olarak servis yapınız.

Not: Arzuya göre, şalgam ve yerelması kullanabilirsiniz.