



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI REZENE

<https://cook.com.tr>

Zeytinyağı 2 Kahve Fincanı
Sofra Tuzu 1 Tatlı Kaşığı
Limon Suyu 1 Kahve Fincanı
Havuç 2 Adet
Patates 2 Adet
Soğan 1 Adet
Rezene 2 Adet

SOĞANLAR KÜP KÜP DOĞRANIR TENCEREYE KOYULUR ZEYTİNYAĞ İLE BERABER GÜZELCE KAVRULUR DİLİM DİLİM DOĞRANMIŞ HAVUÇLAR DA EKLENİP KAVRULMAYA DEVAM EDİLİR KÜP KÜP DOĞRADIĞIMIZ PATATESLERLE BERABER TEMİZLEDİĞİMİZ REZENE DE İLAVE EDİLİR HAFİF KAVRULDUKTAN SONRA SEBZELERİ GEÇMEYECEK MİKTARDA SICAK SU KONULUR TUZ ,ŞEKER,LİMON SUYU EKLENEREK SEBZELER YUMUŞAYINCAYA KADAR PIŞİRİLİR. NOT: REZENENİN KÖKLERİ ÇOK KALIN KESİLDİĞİ TAKTİRDE GÜZEL PIŞMEYEBİLİR İNCE İNCE DOĞRENİP PIŞİRİLİRSE DAHA İYİ ÖLÜR.

