



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ZEYTİNYAĞLI ŞALGAM

- 1 ay bardağı Altın Hasat Zeytinyağı
- 1 kg. şalgam (Soyulmuř, yarım kesilmiş, yassı doğranmış)
- 1 kg. havuç (Soyulup, yassı doğranmış)
- 2 adet patates (Soyulup, yassı doğranmış)
- 1 tatlı kaşığı Bizim Mutfak Un
- 1/2 limonun suyu
- Tuz
- Su
- 1 orba kaşığı şeker
- 6 adet sođan (Küçük boy, soyulmuř)
- 1/2 bađ dereotu

- ? Soğanları ve sebzeleri yıkayıp, pişireceğiniz tencerenin içine koyun.
- ? Yađı, unu, limon suyunu, tuzu, řekeri ve sebzelerin üzerini ařacak kadar suyu ilave edin.
- ? Tencerenin üzerine malzemeyi bastırarak şekilde tabak koyup, pişmeye bırakın.
- ? 5 dakika kaynadıktan sonra tuzunu kontrol edip, ağır ateşte 15 dakika pişirin.
- ? Sođuduktan sonra üzerini dereotu ile süsleyip, servis yapın.