

Lalezar (Vejeteryan Yemek Tarifi)

Malzemeler

1 kg patates
1 kuru soğan
1 yemek kasigi tereyag
1 yemek kasigi sirke
1/2 limon suyu
Tuz
Kirmizi biber
Maydanoz

Yapilisi

Patatesler haslanip iyice ezilir.

Icerisine cok kucuk dogranmis kuru soğan, yağ, limonsuyu , tuz ve sirke ilave edilerek yorulur.

Cevizden buyuk parcalar koparilip icleri oyuk olacak sekilde tas gibi hazirlanir.

Bu arada kirmizi biberler kup kup dogranir az sivi yağ ve tuz ilavesiyle kavrulup yumsayincaya kadar sotelenir.

Hazirlanan patatesler once kiyilmis maydanoza batirilir. Daha sonrada iclerine sotelenmis kirmizi biber konularak servis yapilir.

AFİYET OLSUN