

Zeytinyagli Sebze Yemegi

Malzemeler

4 Adet kucuk boy kereviz
1 Adet patates
1 Adet havuc
1 Adet sogan
1 Adet limon
1 Paket bruksel lahanasi
1/2 Cay bardagi zeytinyag
1 Tatli kasigi tuz
1 Tatli kasigi seker
1 Tatli kasigi un
2 Su bardagi su
Dereotu
Bezelye

Yapilisi

Kerevizi,havucu ve patatesi kup kup dograyalim.Sogani ince uzun bir sekilde dograyalim.Tencereye yagi koyalim sonra sirasiyla kereviz, havuc,patates,bruksel lahanasi ,bezelyeyi ve soganlari koyup 5 dakika kadar orta ateste karistirmadan pisirelim.Bir yandan limonu sikalim.Icine su,unu ve sekeri koyup karistiralim.Hazirlamis oldugumuz sosu sebzelerin uzerine dokelim ve sebzeler yumusayana kadar pisirelim.Dereotu ile susleyip servis edelim.AFIYET OLSUN:)