



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Zeytinyağlı Yer Elması ve Portakallı Havuç



Süre: 55 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 35 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 500 g yer elması
- 2 havuç
- 1 kuru soğan
- 1 portakalın suyu
- Yarım su bardağı su
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- Yarım demet dereotu
- Tuz

Ön Hazırlık:

Sebzeleri yıkayıp kuruladıktan sonra tarifte belirtilen boyutta kesin. Çiğ et veya tavuğu ayrı tahtada hazırlayıp sebzelere geçmeden önce bıçağı ve çalışma yüzeyini yıkayın. Sos, baharat ve sıvı ölçülerini önceden çıkarın; tavadaki veya fırın kabındaki malzemeleri üst üste yığmayın.

Servis Önerisi:

Yemeği kısa süre dinlendirip sıcak servis edin. Yanına sade pilav, yoğurt veya mevsim salatasından yalnızca tarife yakışan bir eşlikçi ekleyin.

Yapılışı:

1. Ön hazırlığı yapın:

- 500 g yer elması, 2 havuç ve 1 kuru soğan malzemelerini tarifte kullanılacak boyutta hazırlayın.
- Çiğ et veya tavuk kullanılıyorsa sebzelerden ayrı kesme tahtası kullanın.

2. Ana malzemeyi pişirin:

- Tencereyi iyice ısıtıp yağı ve ana malzemeyi ekleyin; üst üste yığmadan renk aldırın.
- Sert dokulu sebzeleri ekleyip orta ateşte kokuları belirginleşene kadar çevirin.



3. Yemeği birleřtirin:

- Kalan sebzeleri, baharatları ve ölçülü sıcak suyu ekleyin.
- Kapağı kapalı biçimde malzemeler yumuşayana ve lezzetler birleşene kadar pişirin.

4. Son kontrolü yapın:

- Suyunu ve tuzunu kontrol edin; gerekiyorsa kapağı açık birkaç dakika çektin.
- Ocaktan aldıktan sonra beř on dakika dinlendirerek servis edin.

Piřme ve Kıvam Kontrolü:

Et veya tavuk kullanılan tarifte merkez tamamen pişmeli ve pembe bölüm kalmamalıdır. Sebzeler biçimini korurken çatalı zorlamamalı; yemeğin suyu tabağın dibinde birikmek yerine malzemeleri kaplamalıdır. Yüksek ateş yüzeyi kurutuyorsa ısıyı düşürün; servis öncesinde en kalın parçayı keserek iç dokuyu kontrol edin.

Saklama:

Yemeği oda sıcaklığında iki saatten fazla bekletmeden sığ bir kaba aktararak soğutun.

Buzdolabında iki güne kadar saklayın ve yalnız tüketilecek porsiyonu bir kez, içi tamamen ısınacak şekilde yeniden ısıtın.

>> **İpucu:** Yer elmalarını soyduktan sonra limonlu suya alın; portakal suyunu tencereye ekleyip sebzeleri kısık ateşte biçimlerini koruyana kadar pişirin.

Kiraz'ın
Mutfağı