



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər© Azərəcə Yemək Tərifi

## Yerkökü Pilaki

Havuç Pilaki



5 ədəd orta boy kök  
2 ədəd orta boy quru soğan  
1 ədəd iri kartof  
2 diş sarımsaq  
1 qəhvə fincanı düyü  
1 çay stəkanı zeytunyağı  
1 çay qaşığı toz şəkər  
1 çay qaşığı duz  
1 su stəkanı su  
Üzəri Üçün;  
Yarım dəstə cəfəri

- # Köklər soyulduqdan sonra boyuna ikiye kəsilər, baş barmaq qalınlığında dilimlənər, soğanlar yarım dairə şəklində, kartof küp şəklində doğranar.
- # İsidilmiş zeytunyağına kök atılar, şəffaflaşana qədər qovrular, üzərinə soğan əlavə olunar, 5 dəqiqə birlikdə qovurduqdan sonra incə qıyılmış sarımsaq və kartof əlavə edilir.
- # Təxminən 5 dəqiqə sonra yuyunmuş süzölmüş düyü, duz, toz şəkər və isti su qoyular.
- # Qazanı qapağı bağlı olaraq, batıq atəşdə 15 - 20 dəqiqə bişirilər.
- # Kök pilaki qazanda ılıdıktan sonra xidmət qabına köçürülər, üzərinə qıyılmış cəfəri səpilər, xidmətə təqdim edilir.

Qeyd: Türkiyənin ehtiyacı olan havucun əhəmiyyətli bir miqdarı Ankara Beypazarında yetişdirilər.