



Topinambur con Sugo

Terbiyeli Yerelması



1 kg di topinambur
1 carota
1 cipolla
1 tazzina di caffè riso
1,5 bicchierini olio d'oliva
1 cucchiaino di zucchero
2 cucchiaini di sale
1,5 bicchieri d'acqua
Per il sugo;
1 uova
1 limone
1 cucchiaino di farina
Per interno;
10-15 aneto

- # I topinambur si sbucano e si mettono nell'acqua limonata per bon cambiarsi i colori.
- # Le cipolle tagliate in fine si arrossiscono bene con olio d'oliva. Poi si aggiungono I pezzi di carota e poi si coperta il coperchio e si lascia a cucinare circa per 10 minuti.
- # In questo momento I topinambur si tagliano come volendo e si aggiungono negli materiali arrossiscono.
- # Si aggiungono riso lavato zucchero sale e l'acqua calda. Si coperta il coperchio di opentola e si lascia per cucinare circa per 20 minuti.
- # In questo momento si prepara I materiali di sugo e si miscelano bene. La miscelata di sugo si aggiunge dal liquido di cibo per qualchr cucchiai. Dopo si aggiunge sopra di cibo.
- # Ultimamente si aggiunge aneto macinato. Poi si leva dal fuoco.
- # Servirsi in fresco.

Nota: Si deve cucinare con attenzione perché topinambur è una verdura diventa morbida presto.