



Topinambur con Olio d'oliva

Zeytinyağlı Yerelması



1 kg. topinambur
1 carota media
1 cipolla secca grossa
1,5 bicchierino olio d'oliva
Mezzo bicchierino di riso
2 zuccheri a quadrati
1 cucchiaino di sale
3 bicchieri d'acqua
Mezzo mazzetto d'aneto

- # Carota e topinambur si sbuciano e si tagliano come la dimensione di noce.
- # Si mett ein una ciotola olio d'oliva e dopo aver riscaldato olio si mette cipolla tagliata.
- # Dopo arrossimento del le cipolle si aggiungono le carote tagliate e topinambur .Cosi s'arrossiscono per 10 minuti senza acqua.
- # Si aggiungono sale e l'acqua
- # Dopo mezz'oretta si aggiungono zucchero e riso.
- # Tutti i materiali si cucinano insieme ancora per 20 ,minuti.
- # Si toglie dal fuoco e sopra si spruttano foglie d'aneto tagliate.
- # Si servirsi fresco o freddo.

Nota: In questo piatto si può aggiungersi poca salsa ma seconda della tradizione turca nelle piatte olio d'olive non si usano salsa e pomodoro.