FIRINDA KEREVİZ SAPI

4 baş kereviz sapı
2 iri kırmızı dolmalık biber
2 iri yeşil dolmalık biber
300 g havuç (kazınıp, ince doğranmış)
1 iri soğan (ince doğranmış)
60 cl. (2 1/2 su bardağı) tuzsuz tavuk suyu
1/4 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı kekik
1 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış; süsleme için)

Baş kereviz saplarını ayıklayıp, uçlarından keserek uzunluklarını 15 cm'ye indirin (kestiğiniz parçalan çorba ya da salata yapımında kullanabilirsiniz). Çok sert ya da örselenmiş sapları atın. Her baş kereviz sapını, boylamasına 2'ye yarın. Sonra yıkayıp, süzdürerek, bir kenara bırakın.
Dolmalık biberlerin saplarını ve çekirdeklerini temizledikten sonra, yıkayıp, her biberi genişçe 8 halkaya kesin. Her baş kereviz sapına 1 kırmızı, 1 yeşil dolmalık biber halkası geçirin.
Bir tencerenin dibine havuç ve soğanları döşeyip, üstlerine baş kereviz saplarını yerleştirin. Tavuk suyunu ekleyip (üstlerini örtmelidir), tuz ve kekiği serperek, tencereyi harlı ateşe oturtun ve bir taşım kaynatın. Kaynayınca ateşi kısıp, tencerenin kapağını kapatarak, baş kereviz saplarını iyice yumuşayıncaya kadar (yaklaşık 1 saat) kısık ateşte pişirin.
Tencereyi ateşten alıp, baş kereviz saplarını parçalanmamalarına dikkat ederek bir servis tabağına çıkarın ve üstlerini örterek, sıcak kalmalarını sağlayın. Tencereyi orta ateşe oturtup, soğan - havuç karışımını, suyunu yarı yarıya çekinceye kadar kaynatın. Tencereyi ateşten alıp, içindeki karışımı çukur bir servis tabağına boşaltın. Üstüne öbür tabaktaki baş kereviz saplarını yerleştirip, maydanozları serperek, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:32287 • adı:Fırında Kereviz Sapı • gönderen:deniz yıldızı • indirme tarihi:25.04.2024 - 00:24