ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ

4 adet havuç
500gr kereviz
Yarım demet dereotu
2 çorba kaşığı un
1 bardak zeytinyağı
4 adet limonun suyu
100gr bezelye (konserve veya donmuş olabilir.)
3 adet patates
1 çay kaşığı toz şeker

Hazırlanma Şekli
Tencereye suyu koyun, kaynayınca kerevizleri soymadan atın 2-3 dakika kaynatıp süzgece alıp soğuyunca kabuklarını ince olarak soyun (kerevizin kolay soyulması için) Kerevizleri 4 adet limon suyunu sıkın içine un biraz su ilave edin. Soyduğunuz kerevizleri bu karışıma atın. 1-2 dakika sonra çıkarın. Yayvan bir tencereye kerevizleri koyun. Patatesleri ve havucu soyun küp doğrayın. Kerevizlerin üstüne yerleştirin. Artan limon suyunu üzerine dökün. Zeytinyağı ve tuz ilave edin. Orta hararetli ateşte yarım saat pişirin. İnmesine yakın bezelyeleri ilave edin. Servis tabağına alın. Üzerine dereotu serpin.

© lezzetler.com tarif no:12636 • adı:ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ • gönderen:sinan • indirme tarihi:28.03.2024 - 19:18