KEREVİZ PİLAKİ

1 kilo kereviz (temizlenmiş, küp doğranmış)
1 adet limonun suyu
1 çorba kaşığı sirke
1 çay bardağı zeytinyağı
2 adet orta boy soğan (halka doğranmış)
2 adet kesme şeker
2 diş sarımsak
6 Yarım su bardağı su (ılık)
Tuz
1 su bardağı barbunya fasulyesi (konserve, süzülmüş)
Yarım demet maydanoz
1 limon (dilimlenmiş)

Kerevizleri temizleyip doğradıktan sonra limon suyunun yarısı ve sirke ilave edilmiş suya koyun. 10-15 dakika bekletin. Isıtılmış yağda soğanları 5 dakika soteleyin. Kerevizleri süzüp soğanlara ilave edin. Tuz, kesme şeker, sarımsak, kalan limon suyunu ve suyu kerevizlere ekleyip harmanlayın. Tencerenin kapağını kapatıp kısık ateşte 10 dakika pişirin. Barbunya fasulyesini katıp harmanlayın. 2-3 dakika daha pişirip ateşten alın. Soğuyuncaya kadar dinlendirin. Maydanoz serpip limon dilim-leriyle süsleyerek servis yapın.

Not: Kerevizlerin renginin değişmemesi için fasulyeleri ilave ettikten sonra yemeği karıştırmayın.

© lezzetler.com tarif no:101337 • adı:Kereviz Pilaki • gönderen:Ertekin • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:37