KEREVİZ PÜRESİ

1 kg. kereviz
2 adet kerevizin yaprakları
2 çay bardağı sıvı yağ
3 çorba kaşığı limon suyu
1 adet rendelenmiş muskat
125 gr. tereyağı
Tuz
Karabiber

Yıkayıp süzdüğünüz kereviz yapraklarını yağda yarım dakika çevirin, kağıt havluya çıkarın. Kerevizlerin kabuklarını soyup küp küp doğrayın ve bir tencereye alın. Üzerini örtecek kadar su, bir çorba kaşığı limon suyu ve tuz ekleyerek 20 dakika haşlayın. Haşlanmış kerevizlerin suyunu süzüp mutfak robotunda, iki kaşık limon suyu, muskat rendesi, tereyağı, tuz ve karabiberle çekin. Kızarmış kereviz yapraklarıyla birlikte servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:70250 • adı:Kereviz Püresi • gönderen:Asrın • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:55