TEREYAĞLI KEREVİZ (DİYET)

4 bardak su
1/2 soğan
1 limon
250 gr kereviz
1/2 domates

Kereviz önce yıkanır, kabukları yarım santim derinlikte kesilir. Ortalarından, uzunlamasına ikiye ayrılır. Kabukları da böylece temizlenip atıldıktan sonra, tencereye konur. Üzerine bol su ilâve edilir. Yarım limon sıkılır. 10 dakika kaynar. Haşlanan kerevizler bir tabağa alınır. Tencerede kalan su dökülür. Tencere hafif ılık su ile çalkalandıktan sonra kerevizler tekrar içine atılır. Kabuğu yıkanmış büyükçe bir domates kesilir. Ayıklandıktan sonra rende ile üzerine ilâve edilir. Elde kalan kabuğu atılır. Sonra yarım soğan ince ince kıyılarak tencereye konur. Yarım kaşık da tereyağı konur ve karıştırılır. Üzerine ılık su, tencere içindekileri örtecek kadar, konur. Orta ateşte kaynatılır. Suyunu tamamen çekinceye kadar kaynama devam eder. Tabağa alınan kerevizler servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:41027 • adı:TEREYAĞLI KEREVİZ (diyet) • gönderen:görkem26 • indirme tarihi:28.03.2024 - 23:16