ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ EZMESİ

2 adet iri kereviz
1 adet kuru soğan
1 çay kaşığı şeker
5 çorba kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım limon
Üzeri için:
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı pul biber

Kerevizler soyulur, kabaca doğranır. Kaynayan limonlu suya atılır, yumuşayana kadar haşlanır. Sonra robottan geçirilerek ezilir. Soğan çentilir, zeytinyağında pembeleştirilir. Şeker ve tuz kattıktan sonra kereviz konur, bir kaç dakika çevrilir. Tencerede soğuyunca servis tabağına aktarılır. Üzerine çiğ zeytinyağı gezdirilir, pul biber serpilir.

© lezzetler.com tarif no:90522 • adı:Zeytinyağlı Kereviz Ezmesi • gönderen:tatlı kaşığı • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:50