ZEYTINYAĞLI KEREVİZ

1 Kg. Kereviz
2 Fincan zeytinyağı
1 Havuç
12 Arpacık soğan
2 Patates
1 Çay kaşığı un
2 Çorba kaşığı bezelye
Yarım limon
1 Fincan su
tuz.

Kerevizi 1,5 cm. kalınlığında dilimleyin. Bir tencerede 2 fincan zeytinyağında havucu kavurun. Sonra arpacık soğanı, ardından patatesi katıp yarım un koyarak kavurmakta devam edin. 1 fincan su, yarım limon suyu ve tuz iç bezelye katıp kerevizlerin üstüne dökün. 45 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:16355 • adı:ZEYTINYAĞLI KEREVİZ • gönderen:Ahmet Senyelli • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:23