ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ

4 adet kereviz
2'şer adet havuç, patates
1 çay bardağı konserve bezelye
1 çay bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı un
1 tatlı kaşığı toz şeker
Yarım lımon suyu
Tuz
1 çay bardağı su

Kerevizler soyulur, enine ikiye kesilir. Hafifçe oyulur. İçinde un ve limon suyu bulunan suya atılır. Tavaya zeytinyağı konur, ısınınca küp doğranmış havuç katılır. 5 dakika sonra patates ve bezelye atılır. Sebzeler yumuşayınca tuz ve şeker eklenir, ateşten alınır. Kerevizler altı düz bir tencereye yan yana dizilir. Hazırlanan havuçlu iç oyuklara doldurulur. İç artarsa kenarlara da konabilir. Su gezdirilir. Yemeğin üzeri yağlı kağıtla kapatılır. Sonra tencerenin kapağı kapatılır. orta ateşte 25-30 dakika pişirilir. Ilık olarak servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:19385 • adı:Zeytinyağlı Kereviz • gönderen:selami • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:18