ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ

Malzemesi
1 kg. orta boy düzgün kereviz
1,5 bardak zeytinyağı
1 avuç arpacık soğan
2 orta boy havuç
2 orta boy patates
1 çay bardağı konserve bezelye
1/2 demet dereotu
1,5 adet limon
2 bardak su
Tuz

Arpacık soğanları soyup yıkadıktan sonra havuçları kazıyarak küp biçiminde, küçük küçük doğrayın. Kerevizlerin kabuklarını soyup, piştikten sonra dağıtım tabağında düzgün durabilmeleri için iki başını keserek yassıltın. Ortadan enine ikiye kesin ve kararmamaları için yarım limon sıkılmış 5-6 bardak soğuk su içinde bekletin.
Bir tencereye 1,5 bardak zeytinyağını, arpacık soğanları ve havuçları koyarak orta ısıdaki ateşe oturtun ve 2-3 dakika döndürün. 2 bardak sıcak su koyup 1,5 tatlı kaşığı tuz atın ve yarım limon sıkarak bir taşım kaynatın. Limonlu suda beklettiğiniz kerevizleri karartmadan hemen tencereye koyun, kapağını kapatın. Ateşi biraz hafifletip kerevizler yarı pişmiş duruma geldiğinde yarım demet dereotunu yıkayarak kalın saplarını kesin ve tutam halinde tencerenin bir kenarına koyun. Önceden küp biçiminde doğrayarak hazırladığınız patatesleri ve 1 çay bardağı dolusu bezelye konservesini ekleyin. (Bezelyeler yumuşak değilse kerevizle birlikte tencereye konulmalıdır.)
Yemek pişince ateşten alıp, tencerede soğutarak düz bir dağıtım tabağına kerevizleri tek tek çıkarın. Geniş yüzeyleri yukarı gelmek üzere düzgün aralıklarla yerleştirin ve üzerlerine birer kaşık sebze karışımı koyarak dereotundan birkaç yaprak serpiştirin. Tencerenin dibinde kalan sosu üzerlerine gezdirin; limon suyuyla birlikte servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:24325 • adı:Zeytinyağlı Kereviz • gönderen:nurevren • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:28