



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## ZEYTİNYAĞLI AYVALI KEREVİZ

3 adet iri boy kereviz  
1 adet iri boy ayva  
1 adet boy soğan  
1 adet havuç  
1 tatlı kaşığı tuz  
2 tatlı kaşığı şeker  
1,5 çay bardağı zeytinyağı  
2 su bardağı portakal suyu

Ön hazırlık olarak soğanları piyaz şeklide doğrayın. Havucu halka halka, kabuklarını soyduğunuz kereviz ve ayvayı da elma dilimi şeklinde doğrayın. Yayvan bir tencereye zeytinyağını, doğranmış soğan ve havuç ve de şeker ekleyip birkaç dakika kavurun. Kereviz ve ayvayı ekleyip 5 dakika daha kavurun.

Ayvaları kalın dilimler halinde kesin ve ortaları yuvarlak olacak şekilde oyun. Limonlu suda bekletin.

Kerevizleri dilim dilim kesin ve limonlu suya koyun.

Bir soğanı ortadan dörde bölerek kesin.

Bir soğanı da yarım ay şekilde doğrayın.

Portakal kabuklarını beyazlarını almadan kesin.

Portakalın suyunu sıkın.

Kalın tabanlı bir bakır tencere veya döküm tencereyi ocağa alın.

Tencereye bolca zeytinyağı dökün.

Isınmasını beklemeden yarım ay şeklinde doğranmış soğanları tencereye ilave edin.

Bir tutam tuz ekleyin ve karıştırın.

Ses yükselince, ince ve aynı formda kesilmiş portakal kabuklarını ilave edin.

2-3 dk sonra içerisine yarım yemek kaşığı kadar zeresk ilave edin ve karıştırmaya devam edin.

Tam ortasına portakal kabuğu şekerlemesi yerleştirin.

Tencereyi ateş üzerinden ayırın ve kerevizler üst üste gelmeyecek şekilde dizin.

Üzerine portakal suyu sıkın.

Ortaya dörde bölünen soğanı yerleştirin ve zeytinyağı gezdirin.

Tuz, karabiber ekleyin.

Kartuş yapın, hafif ıslatın ve üzerine yerleştirin.

5-10 dk bu şekilde buharı almasını bekleyin.

Sonrasında kartuşu kaldırın, ayvaları üzerine dizin.

Kartuş yapın ve kısık ateşte pişirin.

Su ilavesi yapmayın.

Yumuşayınca ocaktan alın. Oda sıcaklığında soğumasını bekleyin. 1 gece dolapta bekletin.

Yemeği servis etmeden önce yeniden oda sıcaklığına gelmesini bekleyin.

Kereviz üstte ayva altta ve ayva üstte kereviz altta olacak şekilde servis tabağına dizin.

Soğan ortaya gelecek şekilde yerleştirin.

Tencerenin dibinde kalan sıvıya ekstra zeytinyağı ekleyin ve sos yapın. Yemeğin üzerine gezdirin.

Son olarak, kerevizin en taze yapraklarını kaynamış suda bekletin ardından soğuk suya alın. Çok bekletmeden alın ve kağıt havlu ile kurulayın. Ardından zeytinyağında soteleyip yemeğin üzerine yerleştirin.



© lezzetler.com tarif no:162007 • adi:Zeytinyağlı Ayvalı Kereviz • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:29.03.2025 - 23:14