



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVALI KEREVİZ

4 adet kereviz
1 adet ayva
1 adet soğan
1 adet havuç
Yarım fincan zeytinyağı
4-5 dal dereotu

Sosu için:

1 boy portakalın suyu ve kabuğunun rendesi
2 çay kaşığı un
1 çay kaşığı toz şeker
2 çay kaşığı tuz,
Tercihe göre karabiber ya da kimyon
2 su bardağı su

Önce bir derin bir kaptaki portakal suyu, rendelenmiş portakal kabuğu ve unu tel çırpıcı ya da çatal yardımıyla iyice çırpın. Tuz, toz şeker, karabiber ve suyu ekleyin.

Diğer yandan kerevizler elma dilim şeklinde doğranır ve limonlu suya atılır. Diğer malzemeleri hazırlarken kerevizin kararması da bu şekilde önlenmiş olur. Ayvalar ve havuç da küp küp doğranır. Ardından soğan yemeklik doğranıp zeytinyağında pembeleşinceye kadar çevrilir. Üzerine dilimlenmiş kerevizler havuç ve ayvalar dizilir. Hazırlanan sos kerevizin üzerine yavaşça dökülüp ocağın altı kısılarak pişmeye bırakılır. Ara ara çatal ile pişip pişmediğini kontrol edebilirsiniz. Piştiğine emin olduktan sonra servis tabağına alın ve üzerine dereotu serpin.

Not: Dilerseniz aynı malzemelerle yemeğinize farklı bir görünüm verebilirsiniz. Bunun için ayvaları enginar formunda yani bir kase gibi kesmeniz gerekiyor. Kerevizleri ise küp küp doğramalısınız. Tencereye biraz su koyarak ayvaları haşlayın. Diğer malzemeyi aynı şekilde yağda kavurup üzerine sos dökün ve biraz piştikten sonra ayvaları da soslu iç malzemeye ekleyin. Tamamen pişen ayvalar tabağa oturtulup üzerine kerevizli soslu karışımdan konur. Üzerine dereoto serpilip servis edilebilir.

