AYVALI KEREVİZ

2 adet orta boy ayva
2 adet orta boy patates
3 adet havuç
3 adet kereviz
1 su bardağı sıvıyağ
1 su bardağı su
1 adet soğan
Tuz
Karabiber

Yemekte kullanacağınız malzemelerin öncelikle kabuklarını soyun, soyduktan sonra kuşbaşı şeklinde doğrayın. Tencereye yağı boşaltın, doğradığınız soğanı ilave edin ve pembeleşinceye kadar kavurun. Daha sonra havucu ekleyip 5 dakika arayla diğer malzemeleri ilave edin. Tuzu, karabiberi ve suyunu da kattıktan sonra kısık ateşte ağır ağır yaklaşık 70 dakika süreyle kaynattıktan sonra tat ve lezzetini kontrol edip servise hazırlayabilirsiniz. Tabağın etrafına havuç ve sivri biber dizerek, güzel bir görüntü sağlayabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:86229 • adı:Ayvalı Kereviz • gönderen:sayın b. • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:18