DÜDÜKLÜDE ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ

3 adet orta boy kereviz
2 adet havuç
1 adet kuru soğan
2 adet domates
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1,5 çay bardağı zeytinyağı
1 çay bardağı su
8-10 dal dereotu

Kerviz ve havuç soyulur, kuşbaşı büyüklüğünde doğranır. Derin bir kaba atılır. Üzerine ince doğranmış soğan, tuz ve şeker atılır. Alt üst ederek karıştırılır. Sonra düdüklüye aktarılır. Üzerine zeytinyağı ve rendelenmiş domates eklenir, karıştırılır. Düdüklünün kapağı kapatılır. Hızlı ateşte pimi çıkınca kısık ateşe indirilir. 5 dakika sonra ateşten alınır. Yemek düdüklüde ılıtılır. Servis tabağına alınır. Üzerine dereotu serpilir.

ML® Zeytinyağlı Kereviz için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:34909 • adı:Düdüklüde Zeytinyağlı Kereviz • gönderen:rey09 • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:45