



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAZYAĞINDA KERVİZ SOTE

Michael Montignac

2 KÜÇÜK KEREVİZ
1 LİMON SUYU
1 ÇORBA KAŞIĞI KAZ YAĞI
TUZ

Kerevezleri soyup küçük zarlar halinde kesin. Bunları limonlu ve tuzlu kaynar suda 5 dakika haşlayın. Sonra iyice süzüp, bir mutfak havlusu içinde kurutun. Ardından bir tavada, kuvvetli ateşte 1 çorba kaşığı kaz yağı ile birlikte kızartın. Kızarıncaya yine mutfak havlusuna yayıp yağlarını süzdürün, tuzlayın ve sıcak servis yapın.

Not: Bu yemek, özellikle kaz ve ördek etlerinin yanında çok güzel olur.