



KİRAZ SOSLU KEREVİZ

100 gr kereviz
70 gr soğan
İsteğe bağlı ceviz
30 gr vişne
Zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Kerevizi soyun, temizleyin.
Soğanları ve kerevizi piyaz doğrayın. Soğanları zeytinyağında soteleyin.
Cevizleri ekleyerek soteleme işlemine devam edin.
Enginarın bir kısmını vişne suyunda kaynatın.
Kalan enginarları tavaya alarak soteleyin.
Vişne suyunda haşlan enginar ve vişne tanelerini koyarak pişirmeye devam edin altını kapatın ılımaya bırakın servis edin.

