KOLAY KEREVİZ SOS

1 adet kereviz
Yarım limon
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı un
4 çorba kaşığı zeytinyağı
Yarım çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Kereviz soyulur, kabaca doğranır. Az tuzlu ve limonlu suda yumuşayana kadar haşlanır ve blenderden geçirilir. Tencereye süt, un, zeytinyağı, kereviz, tuz ve karabiber konur. Orta ateşte karıştırarak bir taşım pişirilir. Soğuyunca et yemeklerinin yanında servise sunulur.

© lezzetler.com tarif no:100671 • adı:Kolay Kereviz Sos • gönderen:nazlıgül • indirme tarihi:29.03.2024 - 17:51