



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SICAK SİRKE SOSLU HAVUÇLU KEREVİZ (MİKRODALGA)

2 kereviz (her biri yaklaşık 175 g)
1 havuç (kazınıp, 0,5 cm kalınlığında dilimlenmiş)
2 tatlı kaşığı sirke
1/4 tatlı kaşığı tuz
bir tutam beyazbiber (taze çekilmiş)
2 çorba kaşığı ayçiçek yağı
1 tatlı kaşığı bal
2 taze soğan dalı (yalnızca yeşil bölümleri; 5 cm uzunluğunda kesilmiş)

Kerevizleri birkaç yerinden çatalla delip, bir fırın kabına yerleştirerek, kabı plastikfilmle örtün ve fırına! verip, kerevizleri % 100 ısıtılmış fırında 4 dakika pişirin. Kabı fırından alıp, kerevizleri altüst ederek, kabı yeniden plastik filmle örtün ve fırına verip, kerevizleri % 100 ısıtılmış fırında 3 dakika daha pişirin. Sonra kabı fırından alıp, bir kenara bırakın.

Havuç dilimlerini başka bir fırın kabına koyup, üstlerine 1 çorba kaşığı su gezdirerek, kabın üstünü plastik filmle örtün ve fırına verip, havuçları % 100 ısıtılmışfırın-da 4 dakika pişirin. Kabı fırından alıp, bir kenara bırakın. Pişmiş kerevizlerin sert sap bölümlerinden 1 cm kalınlığında kapak kestikten sonra, her birini soyup, 1 cm kalınlığında dilimleyin. Kereviz dilimleri ve havuç dilimlerini bir servistabağına birbirleri üstüne bindirerek yerleştirin.

Sirke, tuz ve beyazbiberi ateşe dayanıklı bir cam kâsede çırpma teliyle karıştırın. Karıştırmayı sürdürerek çiçekyağı ve balı katıp, 1 çorba kaşığı su ekleyin. Kâseyi fırına verip, sirke sosunu % 100 ısıtılmış fırında 1 dakika ısıttıktan sonra, kâseyi fırından alın. Taze soğanları ekleyip, karıştırdıktan sonra, sıcak sirke sosunu tabaktaki havuç ve kerevizlerin üstüne boşaltarak, servis yapın.