TRAKYA USULÜ KEREVİZ

2 orta boy kereviz (kabukları soyulup, haşlanarak süzülmüş ve iri parçalar halinde doğranmış)
1 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)
Marinadı:
2 su bardağı tavuk suyu
1/2 su bardağı zeytinyağı
1 limonun suyu
1 parça limon kabuğu
1 diş sarımsak (ince kıyılmış)
6 tane-karabiber
6 kişniş (istenirse)
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber (çekilmiş)
Baharat torbası:
4 sap maydanoz
1 defne yaprağı
1 fiske kekik

Tavuk suyu, zeytinyağı, limon suyu, limon kabuğu, sarımsak, baharat torbası, tane-karabiber, kişniş (istenirse), tuz ve biberi orta boy bir tencereye koyup orta ateşte kaynatınız. Kaynayınca, tencerenin kapağını kapatıp marinadı ağır ateşte 15 dakika daha kaynattıktan sonra, kerevizleri katıp tencerenin kapağını kapatarak, 25 dakika, kerevizler iyice yumuşayana kadar pişiriniz. Delikli kepçeyle kerevizleri süzüp yayvan bir kaseye aktarınız.
Ateşin altını açıp, tencerede kalan marinadı yarısını çekene kadar kaynatarak, kasedeki kerevizlerin üstüne dökünüz. Kasenin üstünü kapatıp buzdolabında en az 5-6 saat, arasıra kaşıkla marinaddan alıp kerevizlerin üstüne dökerek bekletiniz.
Kerevizleri marinaddan çıkarıp düzenli biçimde bir servis tabağına yerleştiriniz. Üstüne biraz marinaddan döküp, maydanozla süsleyerek servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:61778 • adı:Trakya Usulü Kereviz • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:04.05.2024 - 12:15