ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ

2 İri kereyiz
1 Orta boy havuç
2 Orta boy patates
1 Su bardağı konserve bezelye
10-15 Arpacık soğanı
1/2 Çorba kaşığı un
1/2 Limon
1 Tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı şeker
1 çay bardağı zeytinyağı

Tencereye 3 su bardağı su koyup tuz atarak kaynatınız. Kerevizi yıkayıp soyunuz. 1 parmak kalınlığında enine daire şeklinde dilimleyiniz, fındık büyüklüğünde doğranmış havuç, soyulmuş soğan, şeker, zeytinyağı ve kerevizi tencereye koyup üzerine yağlı kağıt örterek kapağını kapatınız. Önce orta sonra hafif hararetli ısıda yarım saat pişiriniz. Fındık büyüklüğünde doğranmış patatesi katıp 10 dakika daha pişiriniz.
Kerevizleri servis tabağına yan yana diziniz. Sebzeleri kerevizlerin üzerine muntazam yerleştirip, suyunu sebzelerin üzerine gezdiriniz.

© lezzetler.com tarif no:20551 • adı:ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ • gönderen:yasemen • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:20