

Ayvalı Kereviz Güveci

Toplam 38 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Kolay

~168 kcal

Açılış 4/10

Çanakkale usulü ayvalı kereviz güveci, kerevizi ayva ve zeytinyağıyla oluşturarak yumuşak, hafif meyvesi ve zarif bir sebze yemeği kurar.

Malzemeler

- 2 adet Kereviz
- 1 adet Ayva
- 1 adet Havuç
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 su bardağı Su
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 0.8 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Kereviz, ayva, havuç ve soğanı parçalar halinde doğrayın.
2. Güveç tabanına zeytinyağı, soğan ve havucu yerleştirin.
3. Kereviz ve ayvayı üstüne alarak şekilleri bozulmasın diye karıştırmayın.
4. Az sıcak su ve limon suyu ekleyip kapağı kapatın.
5. Güveci 20 dakika kısık ateşte sebzeler yumuşayana kadar pişirin.
6. 10 dakika dinlendirip zeytinyağıyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Ayvayı dilimlemek uzun pişirmede dağılmasını önler.

SERVİS ÖNERİSİ

İlavesi edin, üstüne dereotu serpip limon dilimi ekleyin.

Alerjenler

Kereviz