

Aydıncirli Kereviz

Toplam 40 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Kolay

~148 kcal

Açılış 4/10

Aydıncirli kereviz, kerevizi kuru incir ve zeytinyağıyla pişirerek Ege'ye hafif tatlı parlak ve narenciyeli bir zeytinyağlı olarak sunar.

Malzemeler

- 2 adet Kereviz
- 5 adet Kuru incir
- 0.5 su bardağı Portakal suyu
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 adet Limon
- 0.8 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Kerevizleri soyup limonlu suda 10 dakika bekletin.
2. Kerevizleri tencereye alıp zeytinyağı portakal suyu ve tuz ekleyin.
3. Kerevizi 20 dakika kısık ateşte pişirin.
4. İncirleri iri doğrayıp tencereye ekleyin.
5. Yemeği 5 dakika daha pişirin, incirler dağılıncaya kadar su bulandırmasın.
6. Kerevizi oda sıcaklığına gelince zeytinyağlı olarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Kerevizi limonlu suda bekletmek rengini korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Zeytinyağlı olarak servis edin, üstüne dereotu serpip sunabilirsiniz.

Alerjenler

Kereviz