

Manisa Susamlı Kereviz Tava

Toplam 27 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Kolay

~114 kcal

Açılış 4/10

Manisa usulü susamlı kereviz tava; kereviz halkalarını limon suyuyla kararmadan korunup sarımsak ve zeytinyağında soteleme sırasında kavurulmuş susam ve dereotuyla tatlı tuzlu dengeli bir Ege sebze tabağına dönüşmesidir.

Malzemeler

- 2 adet Kereviz
- 1 yemek kaşığı Susam
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 2 diş Sarımsak
- 0.5 tatlı kaşığı Karabiber
- 0.5 demet Maydanoz
- 0.3 demet Dereotu

Yapılışı

1. Kerevizleri soyup 1 cm yarımaya doğrayın. Limon suyunun yarısını 1 su bardağı suyu birleştirip kerevizleri içine koyup karartmadan bekletin.
2. Sarımsağı ezin, maydanoz ve dereotunu kırıyın. Susamı ayrı kuru tavada 2 dakika sallayarak kavurup kâseye alın.
3. Geniş tavada zeytinyağında orta ateşte 15 dakika sarımsağı 30 saniye çevirin; süzölmüş kerevizleri ekleyip 8 dakika ara ara çevirerek soteleyin.
4. Tuz, karabiber ve kalan limon suyunu serpip 2 dakika daha çevirin; kavurulmuş susamı katıptıktan alın.
5. Servis tabağına paylaştırtı üzerine maydanoz ve dereotu serpin.
6. Sıcak servis edin; ek limon dilimi ya da yoğurtla denkleştirin.

PÜF NOKTASI

Kerevizi doğrar doğramaz limonlu suya atıp oksidasyonla kararmadan korunur. Susamı ayrı kuru tavada 2 dakika kavurup ekleyin; aroma derinleşir, çititir.

SERVİS ÖNERİSİ

Servis tabağına alıp üstüne maydanoz ve ince doğranmış dereotu serpin; yanına bulgur pilavı yoğurt veya soğan piyazıyla servis edin.

Alerjenler

Susam

Kereviz