

Zeytinyağlı Kereviz

Toplam 50 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 30 dk

4 kişilik

Kolay

~210 kcal

Açılış 5/10

Kereviz, portakal suyu ve havuçla pişen aromatik kış zeytinyağlısı.

Malzemeler

- 3 adet Kereviz
- 2 adet Havuç
- 1 adet Patates
- 1 su bardağı Portakal suyu
- 0.5 çay bardağı Zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 çay kaşığı Tuz
- 1 adet Soğan
- 1 çay kaşığı Şeker
- 0.3 demet Dereotu

Yapılışı

1. Kerevizleri soyup dilimleyin ve limonlu suda 10 dakika bekletin.
2. Havuç, patates ve soğan benzer kalınlıkta doğrayın.
3. Sebzelere tencereye yerleştirip zeytinyağı, portakal suyu, tuz ve şeker ekleyin.
4. Kapağı kapalı şekilde kısık ateşte 28 dakika pişirin.
5. Kerevizleri tencerede 15 dakika dinlendirin, sıcak sıcak servis masala dereotuyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Soyduğunuz kerevizi limonlu suda bekletin; kararmadan açılışını korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Oda sıcaklığında üstüne dereotu serperek limon dilimiyle meze tabağında sunun.

Alerjenler

Kereviz